Kanelbrød



Ingredienser

75 g smør
1 dl melk
25 g gjær
1 egg
2 ss sukker
250 g hvetemel

Fyll:
125 g smør
100 g sukker
1 ss kanel
0,5 ts nellik
75 g marsipan

Pynt:
2 dl melis
1 ss vann

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melken. Varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Rør i sammenpisket egg og sukker. Bland så i hvetemelet til en jevn deig. Hev deigen i 40 min.

Rør imens sammen mykt smør, sukker og krydder til fyllet. Riv marsipanen eller hakk den opp i små biter.

Kjevle ut deigen på melet bord til et rektangel som er ca 25x35 cm. Fordel smørkremfyllet og deretter marsipanbitene over leiven. Rull sammen leiven fra langsiden. Legg rullen i en smurt brødform (1 liter) med bakepapir i bunnen. Klipp noen dype hakk på toppen av rullen til pynt. Etterhev i 30 min.

Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Avkjøl kaken litt i formen før den hvelves ut. Fjern bakepapiret og sett kaken på et fat. Når kaken er helt avkjølt, kan den pyntes med tykk melisglasur.

Tips

"Kanelbrød" er fin å fryse, men helst uten melisglasur.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kanelbrod