Kanelsnegler



Ingredienser

50 g gjær
150 g smør
5 dl melk
1 egg
1,5 dl sukker
15 dl hvetemel

Fyll:
100 g smør
1 dl sukker
2 ss kanel

Pynt:
1 egg til pensling
perlesukker

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, lett sammenpisket egg og sukker. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 40 min.

Kjevle ut deigen på lett melet bakebord til en rektangulær leiv som er ca 1 cm tykk. Smør på mykt smør. Bland sukker og kanel og dryss dette over den smurte leiven. Rull leiven sammen fra langsiden til en fast rull. Skjær rullen i skiver som legges på

bakepapirdekkede stekeplater. Etterhev bollene i 20 min.

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i 10 min.

Tips

"Kanelboller" er fine å fryse. Se også "Kanel i svingene" og "Svenske kanelbullar".

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

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