Kanelboller



Ingredienser

♥ 50 g gjær
♥ 6 dl melk
♥ 200 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 1 egg
♥ 2 liter hvetemel

Fyll:
♥ 50 g smør
♥ 4 ss sukker
♥ 2 ss kanel

Pynt:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ perlesukker

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melken. Varm smørblandingen til den er lunken (37°C). Smuldre gjæren i en bakebolle og løs den opp i en del av smør- og melkeblandingen. Tilsett resten av væsken og sammenpisket egg. Bland så i sukker og mesteparten av melet. Elt deigen godt og hev til dobbelt størrelse (ca 60 min).

Del deigen i 2 emner. Ha resten av melet på bakebordet og kjevle ut hvert emne til rektangulære leiver.

Smelt smøret til fyllet og pensle på leivene. Strø jevnt over med sukker og kanel.

Rull leivene sammen fra langsiden hvis du vil ha mindre kanelboller og fra kortsiden hvis du vil ha store kanelboller. Skjær hver rull i ca 2 cm tykke skiver.

Sett skivene på stekeplater dekket med bakepapir. Etterhev bollene i 15 min.

Pisk egg sammen med litt melk og pensle over bollene. Dryss over perlesukker.

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i 10-15 min til bollene er gyldne og gjennomstekte (se tips).

Avkjøl kanelbollene på rist.

Tips

Jeg liker kanelbollene mine store og ruller derfor den avlange leiven sammen fra kortsiden. Hvis du har store boller, kan det lønne seg å senke temperaturen i ovnen til 200°C og eventuelt øke steketiden noe på slutten. Dette for å unngå at bollene blir brune utenpå uten å være gjennomstekte inni. Oppskriften gir 25 mellomstore kanelboller, og noen færre dersom du lager dem store.

Kanelbollene er fine å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kanelboller