Korvapuusti (Finske kanelboller)



Ingredienser

♥ 5 dl melk
♥ 2 egg
♥ 170 g sukker
♥ 1 ts kardemomme
♥ 20 g tørrgjær (du kan også bruke fersk gjær, se tips)
♥ 1 kg hvetemel
♥ 200 g romtemperert smør

Fyll:
♥ 100 g smør
♥ 85 g sukker
♥ 1 ss kanel

Pynt:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ perlesukker

Fremgangsmåte

Varm melken opp til lunken temperatur. Pisk eggene sammen med en gaffel i en bolle. Tilsett sukker, kardemomme og lunken melk. Bland tørrgjæren sammen med noe av melet og rør godt i. Ha så i mesteparten av melet som er igjen. Elt deigen jevn (bruk gjerne eltekrok på elektrisk mikser til dette). Ha så i mykt smør i klatter mens du fortsetter å kna deigen med eltekroken. La maskinen gå til alt det myke smøret er godt innarbeidet i deigen. Strø resten av melet på toppen av deigen og la

deigen stå og heve lunt i 1 time.

Ha deigen på bakebordet og kjevle ut til en firkant som er 40 cm x 70 cm.

Smør mykt smør jevnt over hele leiven. Bland sukker og kanel sammen i en skål. Dryss kanelsukkeret deretter over leiven.

Rull sammen fra langsiden til en stram rull.

Skjær så rullen opp i skiver på skrå så du får trekantformede skiver. Disse skivene lar du stå oppreist (de legges altså ikke ned på siden slik du gjør med vanlige Kanelboller). Bruk baksiden av en kniv og legg midt på toppen. Press forsiktig ned, så ørene tyter ut på sidene. 🙂 Så lettvint er det å forme finske "Korvapuusti"!

Legg bollene på bakepapirdekket stekeplate. Etterhev i 10 min. Pensle over med egg som er lett pisket sammen med litt melk og dryss over godt med perlesukker.

Stekes midt i ovnen ved 225°C i 10-15 min, eller til bollene har fått gylden farge.

Tips

Du kan bruke 50 g fersk gjær i stedet for 20 g tørrgjær. Løs i så fall den ferske gjæren opp i den lunkne melken før du tilsetter de andre ingrediensene som beskrevet ovenfor.

Ikke bli skuffet om bollene hever seg litt skjevt under stekingen i ovnen. Det skjedde med flere av mine boller også. Smaken er den samme uansett.

Som all gjærbakst er "Korvapuusti" fine å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/korvapuusti-finske-kanelboller