Verdens beste kanelknuter



Ingredienser

♥ 1 liter melk
♥ 300 g smør
♥ 250 g melis
♥ 100 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 1,5 kg hvetemel

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

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C).

Rør gjæren ut i væsken.

Bland i kardemomme og hvetemel (se tips). Elt deigen til den er smidig. Deigen kan heves i 30 min, men det er faktisk ikke nødvendig med denne oppskriften her på grunn av den lange etterhevingen.

Del deigen (enten du har hatt en runde med heving eller ikke) i 2 deler. Kjevle ut hver halvdel til leiver på ca. 30 x 40 cm. Smør på mykt smør og dryss over sukker og kanel.

Brett leivene over på midten fra langsiden og mot deg så du får dobbelbrettede leiver som er ca. 15 x 40 cm. Skjær leivene opp i striper som er ca. 2 cm brede. Tvinn lengdene og slå en knute på dem. Legg endene på undersiden og sett knutene på bakepapirdekkede stekeplater. Etterhev i 1 time.

Stek kanelknutene midt i ovnen ved 230 °C i 7-10 minutter, til de er gjennomstekte og gylne.

Avkjøl og sikt over melis før servering.

Tips

♥ Tilpass melmengden. Det kan hende du trenger litt mer enn det som er angitt i oppskriften. Deigen skal være god å kjevle og forme og ikke løs og klissete.

♥ Merk at disse bollene skal stekes på nokså høy steketemperatur på 230°C. Det er nokså varmt, så følg med så kanelknutene dine ikke blir for brune utenpå.

♥ Kanelknutene er fine å fryse. Sikt over melis etter at de er tint, slik at de ser delikate og nystekte ut.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/verdens-beste-kanelknuter