Verdens beste kanelboller



Ingredienser

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

Fyll:
♥ 150 g mykt smør
♥ 4 ss sukker
♥ 2 ss kanel

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

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.

Kjevle ut deigen til en stor, kvadratisk leiv (ca. like stor som en stor langpanne, se tips). Smør på mykt smør og dryss over rikelig med sukker og kanel.

Rull leiven sammen til en tykk, fast rull. Skjær store skiver som du legger på bakepapirdekkede stekeplater (jeg trengte 4 stekeplater). Det skal totalt bli ca. 30-

35 store kanelboller. La dem heve lunt i ca. 40 minutter.

Visp sammen egget med litt melk og pensle over bollene.

Stek bollene midt i ovnen ved 230°C i 10-12 min (se tips).

Tips

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

♥ Dette er en stor porsjon som gir ca. 30-35 store kanelboller. Når du kjevler ut deigen til en stor, firkantet leiv, får du kanelboller med mange kanelsvinger. Jeg synes det ser vakkert ut. Trikset er som sagt bare å kjevle deigen såpass bred at du må rulle mange omdreininger når du ruller sammen leiven til en rull. Da får du en stor og fin kanelspiral inni kanelbollene.

♥ Steketemperaturen på 230°C er temmelig varm. Følg godt med når du steker bollene. De skal bli gylne i fargen og gjennomstekte, men ikke brent.

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

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