Kanelbollekake med ostekrem



Ingredienser

♥ 1 egg
♥ 50 g smør
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 ts vaniljepulver eller vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 3,5 dl hvetemel
♥ 1,5 dl melk

Fyll:
♥ 50 g smør
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ss kanel
♥ 1 ss hvetemel

Ostekrem:
♥ 300 g kremost
♥ 50 g smør
♥ 1 ts vaniljepulver eller vaniljesukker
♥ 3,5 dl melis

Fremgangsmåte

Visp egget lett sammen med smeltet smør. Rør inn sukker, vaniljepulver (se tips) og bakepulver. Bland deretter inn hvetemelet og melken og rør deigen jevn og klumpfri.

Ha deigen i en liten rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten.

Til kanelfyllet rører du smeltet smør sammen med sukker, kanel og mel. Legg fyllet i klatter oppå deigen. Marmorer deigen litt med en kniv (se tips).

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175 i ca 45 minutter. La kaken avkjøles helt før du tar den ut av formen og legger den på et fat.

Visp sammen romtemperert kremost med mykt, romtemperert smør. Bland i vaniljepulveret og deretter melis til du får en passe tykk kremostglasur. Fordel ostekremen over kaken og NYT!

Tips

♥ Ikke rør for mye når du skal mormorere deigen, for da blander kanelfyllet seg for mye med kakedeigen. Jeg drar kniven bare gjennom deigen 2-3 ganger for å få en lett marmorering.

♥ For å få ekstra god smak på denne kaken, har jeg brukt ekte vaniljepulver fra Mill & Mortar. Produktet består av malte økologiske, supreme vaniljestenger som produseres i Uganda. Selges blant annet i mange av butikkene til Meny og Coop Mega. Får du ikke tak i ekte vaniljepulver, går det også helt fint å brukte enten frø fra 1 vaniljestang eller 1 stor teskje ekte vaniljesukker.

♥ Et annet produkt fra Mill & Mortar som jeg har forelsket meg i, er ekte kanel som produseres økologisk på Sri Lanka (Cinnamomum Zeylanicum). Man kjenner den gode kvaliteten både på smaken og aromaen!

♥ Kanelbollekaken holder seg myk i flere dager om den pakkes inn i plast. Kaken kan fryses både med og uten ostekrem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kanelbollekake-med-ostekrem