



## 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. Marmorere 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 marmorere 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 bruke 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>