Kanelboller med jordbær og krem



Ingredienser

♥ 5 dl melk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 750 g hvetemel

Kanelfyll:
♥ 75 g mykt smør
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ss kanel

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ 1 ss perlesukker (se tips)

Jordbær- og kremfyll:
♥ 400 g rørt jordbærsyltetøy (se tips)
♥ 6 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (heller for kald, enn for varm, ellers drepes gjæren og du får tunge boller). 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. 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. La dem heve lunt i ca. 40 minutter.

Visp sammen egget med litt melk og pensle over bollene. Dryss over perlesukker.

Stek bollene midt i ovnen ved 230°C i 10-12 min. La kanelbollene avkjøles til de er helt kalde.

Del dem deretter på midten og dekk bunnen med jordbærsyltetøy.

Pisk kremfløten til fast og luftig krem og sprøyt kremen i rikelige mengder på bollene.

Legg på den øverste delen av kanelbollene og server!

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.

♥ Bruk rørt jordbærsyltetøy av god kvalitet - det har så mye å si for smaken! Jeg har her brukt rørt jordbærsyltetøy som fås kjøpt frossen, og som virkelig smaker av ekte jordbær. Andre typer godt syltetøy kan såklart også brukes. Eller så kan du lage ditt eget syltetøy av frosne jordbær. Merk at syltetøyet ikke bør være alt for rennende.

♥ Neste gang jeg lager disse bollene, kommer jeg til å ha noen jordbærskiver oppå kremen i tillegg til syltetøyet!

♥ Grovkornet, hvitt perlesukker som holder på hvitfargen under stekingen fås kjøpt i matbutikker i Sverige. Jeg har foreløpig ikke sett denne typen perlesukker i norske butikker.

♥ Det er viktig at bollene er helt kalde før du fyller dem, ellers kommer kremen til å smelte.

♥ Kremfylte kanelboller smaker best samme dag de er fylt. Med kremfyll egner de seg ikke noe særlig for frysing. Det er såklart ikke noe i veien for å fylle bare noen få kanelboller med krem og så fryse resten av kanelbollene uten fyll.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kanelboller-med-jordbaer-og-krem