Boller med sprø kaneltopping



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 6 dl helmelk
♥ 2 dl sukker
♥ 200 g smør
♥ 50 g gjær
♥ 1 egg
♥ 3 ts kanel
♥ 1 kg hvetemel

Kaneltopping:
♥ 150 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 5 ts kanel

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Kok opp melk, sukker og smør. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (i underkant av 37°C). Rør gjæren ut i væsken.

Bland i lett sammenvispet egg, kanel og hvetemel. Elt deigen godt i kjøkkenmaskinen til den er smidig. La deigen heve i 1 time.

Kaneltopping:
Mens deigen hever, forbereder du kanelglasuren ved å blande smeltet smør med sukker og kanel.

La dette avkjøles i romtemperatur i et par timer slik at det tykner.

Utbaking og steking:
Trill ut deigen til 24 jevnstore boller, og sett dem på en bakepapirdekket stekeplate (4 x 6 rader). Bollene vil stå nokså tett på platen, og det er meningen at de skal vokse inn i hverandre under stekingen. La bollene etterheve i 45 minutter.

Legg en god klatt av den tykke kanelkremen på hver bolle og bruk en kniv til å forsiktig smøre det litt utover på toppen av bollene.

Stek bollene midt i ovnen ved 200 °C i 15-20 minutter, til de er gjennomstekte.

Tips

♥ Kaneltoppingen vil være helt flytende når den er varm, men etter at den får stått i romtemperatur i noen timer, tykner den og får en kremete konsistens, slik at du kan smøre den over bollene før steking. Dersom du ikke har tid til dette, kan du droppe å smelte smøret, og heller piske romtemperert smør sammen med sukker og kanel til en kanelkrem.

♥ Bollene er nydelige mens de er varme og nystekte, men holder seg myke i et par dager dersom de pakkes godt inn i plast. Bollene kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/boller-med-spro-kaneltopping