Kanelknuter



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 125 g smør
♥ 5 dl melk
♥ 50 g gjær
♥ 1 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1,5 liter hvetemel

Kanelfyll:
♥ 200 g mykt smør
♥ 200 g brunt sukker (se tips)
♥ 3 ss kanel (se tips)

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Pynt:
♥ perlesukker (se tips)

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Smelt smør og bland med melken. Varm smørblandingen til den er lunken (fingervarm).

Smuldre gjæren i en bakebolle og løs den opp i en del av smør- og melkeblandingen. Tilsett resten av væsken og sammenpisket egg.

Bland så i sukker og mesteparten av melet. Elt deigen godt og hev til dobbelt størrelse (ca. 1 time).

Kanelfyll:
Mens deigen hever piskes ingrediensene til kanelfyllet sammen til en myk kanelkrem.

Utbaking:
Del deigen i 2 deler. Kjevle ut hver halvdel til leiver på ca. 30 x 40 cm. Smør på kanelfyllet.

Brett leivene over på midten fra langsiden og mot deg så du får dobbelbrettede leiver som er ca. 15 x 40 cm. Jeg kjevler deigen ut på en silikonmatte, og da er det lett å brette deigen over!

Skjær leivene opp i striper som er ca. 2 cm brede (bruk en skarp kniv eller et pizzahjul). Løft opp en stripe og dra litt i den så den blir litt lengre. Tvinn lengden noen ganger og slå så en knute på den. Legg endene på undersiden og sett knutene på bakepapirdekkede stekeplater.

Etterhev bollene i ca. 30 minutter.

Pensle bollene med egg som er pisket lett sammen med litt melk. Strø over perlesukker til pynt.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i ca. 10-12 minutter, til de er gylne og gjennomgstekte.

Tips

♥ Jeg bruker helst ekte Ceylon kanel, som gir best kanelsmak.

♥ Med brunt sukker mener jeg lysebrunt demerarasukker.

♥ Hvitt perlesukker (svensk perlesukker) fås kjøpt i velassorterte matbutikker, blant annet Coop Mega og Meny.

♥ Kanelknutene er kjempefine å fryse. Tines i romtemperatur. Varm dem gjerne i noen minutter i ovnen før servering, så smaker de som nybakte igjen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kanelknuter