Kanelboller med blåbær



Ingredienser

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

Fyll 1:
♥ 100 g smør
♥ 4 ss sukker
♥ 1 ss kanel

Fyll 2:
♥ 3 dl tykt blåbærsyltetøy (se tips)

Pynt:
♥ 3 dl melis
♥ 1-2 ss vann
♥ mandelflak

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Smelt smør og bland med melken. Varm smørblandingen til den er lunken (i underkant av 37°C). 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, kardemomme og mesteparten av melet.

Elt deigen godt og hev til dobbelt størrelse (ca. 60 minutter).

Utbaking:
Del deigen i 2 emner. Ha resten av melet på bakebordet og kjevle ut hvert emne til rektangulære leiver på ca 25 x 40 cm.

Smør over mykt smør og strø jevnt over med sukker og kanel.

Rull leivene sammen fra langsiden. Skjær hver rull i ca. 2 cm tykke skiver (ca 10 stk fra hver rull). Sett skivene på stekeplater dekket med bakepapir. Trykk dem litt større og flatere med hendene. Etterhev bollene i 20 minutter.

Lag en nokså stor og dyp fordypning med fingrene i midten av hver bolle. Fyll opp med en stor klatt (ca 1 ss) blåbærsyltetøy (se tips).

Steking og pynt:
Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i 10-15 minutter.

Avkjøl bollene helt før du pynter dem med litt tykk melisglasur og drysser over lett knuste mandelflak.

Tips

♥ Ikke bruk for tyntflytende blåbærsyltetøy - da renner syltetøyet bare ut av bollene. Hvis du synes at for mye av syltetøyet har "forsvunnet" under stekingen, kan dette repareres: Legg på litt ekstra rett etter at bollene er tatt ut av ovnen og stek i et par minutter til.

♥ Kanelboller med blåbær er kjempefine å fryse.

♥ Bollene kan selvsagt varieres med andre typer syltetøy, se for eksempel **Sommerboller (Kanelboller med bringebær)**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kanelboller-med-blabaer