Kanelboller stekt i fløte



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 5 dl helmelk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 1 ts kardemomme
♥ 750 hvetemel

Fyll:
♥ 150 g mykt smør
♥ 150 g brunt sukker
♥ 2 ss kanel

Til steking:
♥ 1,5 dl kremfløte

Ostekremglasur:
♥ 200 g kremost
♥ 100 g melis
♥ 100 g smør
♥ 1 ss sitronsaft

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C). Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel (se tips).

Elt deigen til den er smidig. La deigen heve i 1 time.

Utbaking:
Kjevle ut deigen til en stor, kvadratisk leiv (ca. like stor som en stor langpanne).

Rør sammen mykt smør, brunt sukker og kanel til fyllet. Smør fyllet over leiven og rull leiven sammen til en fast rull.

Skjær rullen i 12 tykke skiver som du legger i en mellomstor, bakepapirkledd langpanne som måler ca. 24 x 35 cm (se tips).

La dem heve lunt i ca. 20 minutter.

Steking:
Så kommer altså det spesielle: Hell kremfløte over bollene i langpannen.

Stek bollene nederst i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter (se tips).

Kanelbollene er ferdig stekt når de er gylne på overflaten og du ser at fløten er helt absorbert av bollene, også på undersiden av bollene.

Glasur:
Pisk sammen kremost, melis, romtemperert smør og sitronsaft til en ostekrem.

Smør ostekremen over de avkjølte bollene. NYT!

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.

♥ Jeg har her brukt en mellomstor form (av merket Scanpan) som måler 24 x 35 cm, altså litt større enn en liten langpanne. For å få plass til alle kanelbollene må du skjære dem i tykke skiver, så bollene blir nokså høye. De vil også vokse helt sammen i løpet av stekingen. Jeg har funnet ut at dette gir best resultat når man heller over fløte. Du kan også steke bollene i en stor langpanne (ca. 30 x 40 cm), men da vil kanelbollene blir en god del flatere enn de du ser på bildet.

♥ Jeg bruker her litt lavere steketemperatur enn det jeg pleier når jeg steker kanelboller, og i stedet øker jeg steketiden. Dette for at kremfløten skal rekke å

absorberes ordentlig inn i kanelbollene under stekingen. Av samme grunn steker jeg her kanelbollene på nederste rille i ovnen.

♥ Ostekremen kan selvsagt sløyfes, men smaker veldig friskt og godt til disse søte, myke kanelbollene.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kanelboller-stekt-i-flote