Pumpkin Spice Cinnamon Rolls (Kanelboller med gresskar)

Ingredienser



Gjærdeig:
♥ 200 g smør
♥ 100 g gresskarpuré (se tips)
♥ 5 dl helmelk
♥ 50 g gjær
♥ 250 g sukker
♥ 2 egg
♥ 1,2 kg hvetemel

Fyll:
♥ 200 g mykt smør
♥ 1,5 dl sukker
♥ 3 ss kanel
♥ 2 ts ingefær
♥ 2 ts muskat
♥ 1 ts nellik
♥ 1 ts allehånde
♥ 100 g gresskarpuré (se tips)

Ostekrem:
♥ 100 g smør
♥ 200 g kremost naturell
♥ 200 g melis

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Smelt smøret i en kjele. Visp inn gresskarpuréen. Tilsett melken. Varm opp blandingen til den er så vidt fingervarm (i underkant av 37°C).

Løs opp gjæren i den lunkne væsken. Visp inn sukkeret og lett sammenpiskede egg.

Tilsett hvetemelet og elt deigen godt i kjøkkenmaskin med eltekrok.

La deigen heve lunt i 1 time.

Fyll:
Pisk sammen mykt, romtemperert smør og sukker.

Bland sammen gresskarkrydderet. Sett til side ca. 0,5 ss av krydderet til ostekremen. Pisk resten av krydderet (ca. 4 ss) inn i smørkremen.

Pisk deretter inn gresskarpuréen.

Utbaking og steking:
Kjevle ut deigen til en stor, firkantet leiv. Smør på fyllet i et jevnt lag.

Rull sammen og skjær rullen i 12 tykke skiver. Legg skivene i en stor, bakepapirdekket langpanne (ca. 30 x 40 cm).

La snurrene etterheve i ca. 20 minutter.

Stek bollene nederst i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter. La dem avkjøles i langpannen.

Ostekrem:
Pisk sammen mykt, romtemperert smør, kremost og melis til en luftig ostekrem. Pisk inn 0,5 ss av krydderet du har satt til side.

Smør ostekrem på bollene når de er avkjølte.

Tips

♥ **Gresskarpuré** kan kjøpes ferdig, men det er mye bedre å lage din egen! Det trengs ikke så store mengder i denne oppskriften, men ferdiglaget gresskarmos kan oppbevares i kjøleskapet og brukes til ulike oppskrifter.

Du lager gresskarpuréen slik (se eget innlegg **HER**):

Del opp et lite gresskar. Damp gresskarkjøttet i en kjele med litt vann, til bitene har blitt helt møre. Mos bitene med en stavmikser eller i en food processor til en glatt mos.

Mål opp ønsket mengde gresskarpuré (til denne oppskriften trenger du 300 gram), og oppbevar resten i kjøleskapet og bruk til å lage noe annet godt.

♥ For å få plass til alle bollene må du skjære dem i tykke skiver, så bollene blir nokså høye. De vil også vokse helt sammen i løpet av stekingen, som gjør dem myke og deilige i kantene.

♥ Jeg bruker her litt lavere steketemperatur enn det jeg pleier når jeg steker kanelboller, og i stedet øker jeg steketiden. Dette fordi jeg her har laget bollene litt tykkere, og da trenger de litt lenger tid for å bli gjennomstekte. Av samme grunn steker jeg her bollene på nederste rille i ovnen.

♥ Ostekremen kan selvsagt sløyfes, men gjør bollene ekstra gode!

♥ Som med all gjærbakst smaker disse bollene aller best samme dag de er stekt. De oppbevares kjølig innpakket i plast og kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pumpkin-spice-cinnamon-rolls-kanelboller-med-gresskar