

Lyxiga Kanelbullar

Finns det något godare än nybakta kanelbullar? Testa detta klassiska recept och byt gärna ut pärlsockret mot mandelspån vid penslingen.

cirka 40 styck



Lite träning krävs



up to 100 Min.



Ingredienser:

Deg:

5 dl mjölk
150 g smör
1 st ägg
1,5 dl socker
1 tsk salt
1 msk kardemumma (malen)
cirka 15 dl Kungsörnen Vetemjöl
50 g jäst

Fyllning:

100 g mandelmassa (kan uteslutas)
100 g mjukt smör
1 dl socker
2 msk ströbröd
1 msk vatten
1 msk kanel

Pensling:

1 st ägg (uppvispat)
cirka 1 - 2 dl Mandelspån

1 Gör så här:

Värm mjölken till 37 grader i en kastrull. Smula ned jästen och rör om tills den löst sig. Häll över degvätskan i en bunke (använd gärna en bakmaskin). Klicka i smöret. Tillsätt ägg, socker, salt, kardemumma och det mesta av mjölet. Rör om kraftigt tills degen blir blank och smidig. Låt degen jäsa under bakduk cirka 60 minuter.

2 Gör under tiden fyllningen. Riv mandelmassan och rör samman med övriga ingredienser.

3 Ta upp degen på mjölat bakkbord och knåda igenom den försiktigt. Använd mjöl, men inte mer än nödvändigt för att degen ska gå att arbeta med. Dela degen i två delar och kavla ut varje del till en rektangel, ca 50X25 cm. Försök få så jämna kanter som möjligt.

4 Bred ut fyllningen på rektanglarna och rulla ihop från långsidan. Skär rullarna i ca 2 cm tjocka bitar. Lägg bitarna i pappersformar på plåt. Låt jäsa ca 30 minuter.

5 Pensla med uppvispat ägg och Dr. Oetker mandelspån. Grädda i 250 grader i 5-8 minuter. Låt bullarna svalna under bakduk.



Dr. Oetker Sverige AB



© Dr. Oetker Box 5370 402 28 Göteborg · www.oetker.se
E-Mail: info@oetker.se · Tel: +46 (0) 31-86 45 80