

BEHÖVER DU BLÄCK TILL DIN SKRIVARE?

Annon

[Bläckpatron från 1 krona! Klicka här!](#)



Glaserade kanelbullar

Ingredienser (25 portioner)

- 25 g jäst
- 3 dl mjölk
- 50 g smör
- 1 ägg
- ½ dl strösocker
- 1 krm salt
- 6-7 dl vetemjöl
- 1 tsk vaniljsocker
- **Fyllning**
- 15 pecannötter
- 15 cashewnötter
- 15 skalade sötmandlar
- 150 mjukt smör
- 1 dl farinsocker
- 2 msk malen kanel
- **Glasyr**
- 3 dl florsocker
- 2 msk vatten

- 1 msk färskpressad lime

Tillagning

1. **Degen:** Smält snöret i en kastrull. Häll i mjölken och värm degvätskan fingervarm.
2. Finfördela jästen i en bunke och rör ut den i 1 dl av degvätskan.
3. Häll ner resten av den ljumma vätskan i bunken med jästblandningen.
4. Knäck i ett ägg och vispa ner det med några tag med en visp. Rör ner socker och salt.
5. Mät upp mjöl och blanda ner vaniljsocker i det.
6. Rör ner mjölblandningen med en elvisp försedd med degkrokar eller en hushållsassist lite i taget i smeten, men spar ca 1 dl till utbakningen.
7. När degen släpper bunkens kanter men är mjuk och lite klibbig är den färdig. Täck bunken med en handduk och ställ den att jäsa till sin dubbla storlek, det tar ca en halvtimme.
8. **Fyllning:** Hacka nötterna grovt och blanda dem med smör, farinsocker och kanel till en mjuk röra.
9. **Utbakning:** Ta upp degen på ett mjölat bakkbord.
10. Kavla ut degen till en rektangel som är strax under ½ cm tjock.
11. Bred fyllningen i ett jämnt lager över hela den utkavlade degen.
12. Rulla ihop degen från långsidan och dela den i 25 bullar.
13. Lägg dem ganska tätt på en braspanna.
14. Låt jäsa i en halvtimme.
15. Sätt ugnen på 225 grader.
16. **Glasyr:** Rör florsocker, vatten och pressad lime i liten kanna med pip.
17. Grädda bullarna mitt i ugnen ca 10-12 minuter.
18. Låt svalna lite och ringla därefter på glasyren.

BEHÖVER DU BLÄCK TILL DIN SKRIVARE?

Annon

[Bläckpatron från 1 krona! Klicka här!](#)