

Kanelbullar | Foodelicious.se - Delikata Recept

Riktigt smarrigt recept på dem klassiska kanelnäckorna.

Receptet:

ca 18 st kanelbullar

ugn: 250 grader

25 g jäst

50 g smör

2 1/2 dl mjölk

1/2 dl socker

en nypa salt

6 dl vetemjöl + mer till inbakningen

fillning:

100 g smör

1 dl socker

2 tsk kanel

ev. pärlsocker till garnering

Smula jästen i en stor bunke. Smält smöret och häll ner mjölken, värm den till 37 grader (fingervarm).

Häll lite av spadet över jästen och rör om till all jäst löst sig. Häll ner resterande spad, socker, salt och vetemjöl. Knåda ihop till en deg, knåda tills den släpper från kanterna. Täck över med bakduk och låt jäsa i 45 minuter.

Smält smöret till fyllningen. Blanda socker och kanel i en liten skål.

Knåda degen på mjölat bord och kavla ut till en rektangel. Pensla på generöst med smör och strö över socker och kanelblandningen.



Rulla ihop och skär i ca 2 cm tjocka bitar. Lägg ut på bakplåtspappersklädd ugnsplåt och platta till dem lätt med handflatan.

Låt dem jäsa 20 minuter under bakduk.

Värm ugnen. Vispa ägget lätt och pensla bullarna. Strö på pärlsocker (om du vill) och ställ i bullarna i mitten av ugnen. Baka i ca 8 minuter.

Låt svalna på galler under duk.

Innehållsförteckning Recept, Söta bullar Sökord Kanel