



Om det är någonting de är bra på i USA så är det att göra saker större och mer. Till och med de klassiska svenska kanelbullarna blir lite sötare och härligare i amerikansk tappning. Sticky buns, eller ”ihopklibbade bullar” om man översätter dem fritt, är så nära paradiset man kommer i ett kök. Fyllningen varierar och kan innehålla allt från standardkanelfillningen till varianter med pecannötter eller valnötter. Den här varianten gör jag med brunt socker och russin.

- 50 g jäst
- 100 g smör
- 3 dl mjölk
- 1 ½ dl socker
- 1 tsk salt
- 2 tsk hemmagjort [vaniljsocker](#)
- 13 dl vetemjöl

Fyllning

- 100 g flytande margarin (ca 1 dl)
- 1 ½ dl farinsocker
- 2 tsk kanel
- 1 ½ dl russin

Ett ägg till pensling

Glasyr

- 4 dl florsocker
- 4 msk vatten
- 1 tsk [vaniljsocker](#)

Värm mjölk och smör till 37 grader. Rör ut jästen i vätskan och blanda i salt, socker och vaniljsocker. Tillsätt mjölet och arbeta degen tills den är smidig, men kladdig. Låt jäsa under duk i en timme. Kavla ut degen till en stor rektangel och bred ut blandningen av margarin, farinsocker, kanel och russin över den. Rulla ihop som en rulltårta och skär i 2 cm tjocka skivor. Lägg bullarna intill varandra i två medelstora, runda formar och låt jäsa under duk i ytterligare en halvtimme. Pensla med uppvispat ägg. Grädda i 200 grader i cirka 20 minuter. Låt svalna och ringla över glasyren av florsocker, vatten och vaniljsocker. Bryt i bitar och servera.

Liknande bloggposter:

1. [Amerikanska saffransbullar](#)
2. [Babka med kanel och russin](#)
3. [Kanelbullar](#)
4. [Sega russin- och mandelkakor](#)
5. [Klassiska bullar](#)

Gilla

14 personer gillar detta. Bli den första bland dina vänner.



Gilla på Bloglovin från → [Bullar](#)

← [Minimuffins](#)

[Melonsoppa](#) →

9 kommentarer [Lämna ett svar](#) →



1. [Louise vita drömmar](#) [permalänk](#)
oktober 10, 2011

Ohh så sugen jag vart nu!!

[Svara](#)



2. [Ann-Louise](#) [permalänk](#)
oktober 10, 2011

Vad kul att du tar upp den här klassikern. Barndomsminnen väcks genast till liv. :)

[Svara](#)



3. [Hanna](#) [permalänk](#)
oktober 10, 2011

Mm, så gott!

[Svara](#)



4. [Cecilia](#) [permalänk](#)
oktober 10, 2011

I måndags när jag avslutade storbaket inför kanelbullens dag slog det mig plötsligt att jag aldrig (!) har gjort butterkaka! Och dessa ”Sticky Buns” är ju ett perfekt exempel på hur mycket mumsighet jag har missat där;) Så det får bli multibulle i form nästa gång!

PS. Idag färgade jag hela min blogg i olika nyanser av choklad. MUMS! DS.

[Svara](#)

