Svenske kanelboller



Ingredienser

50 g gjær
125 g smør
5 dl melk
1 egg
1,5 dl sukker
1,5 liter hvetemel

Fyll:
150 g smør
150 g sukker
8 ts kanel

Pensling:
1 egg

Pynt:
perlesukker
papirformer

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melken. Varm smørblandingen til den er lunken (37°C). Smuldre gjæren i en bakebolle og løs den opp i en del av smør- og melkeblandingen. Tilsett resten av væsken og sammenpisket egg. Bland så i sukker og mesteparten av melet. Elt deigen godt og hev til dobbelt størrelse (ca 60 min).

Del deigen i 2 emner. Ha resten av melet på bakebordet og kjevle ut hvert emne til rektangulære leiver på ca 25x50 cm. Smør på mykt smør (se tips). Strø over rikelig med sukker og kanel. Rull leivene stramt sammen fra langsiden. Skjær hver rull i ca 25 skiver. Sett skivene i papirformer og ha bollene på stekeplate. Etterhev bollene i 15-30 min, gjerne over damp (se tips).

Pensle bollene med sammenpisket egg og strø over perlesukker. Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 10-15 min.

Tips

For at bollene skal bli fete og gode, er det viktig å smøre mykt smør på leivene. Smeltet smør gir et mye tynnere lag (se f.eks. oppskrift på "Kanel i svingene").

Bollene etterhever ypperlig hvis du setter stekeplaten med bollene over en stor kjele med småkokende vann. Bollene er da ferdig hevet etter 10-15 min.

"Svenske kanelbullar" er kjempefine å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/svenske-kanelboller