Cinnamon Raisin Buns



Ingredienser

50 g gjær
0,5 dl lunkent vann
100 g smør
3 dl melk
1,5 dl sukker
12 dl hvetemel

Fyll:
50 g smør
1 dl brunt sukker
2 ts kanel
1 dl rosiner

Glasur:
2,5 dl melis
1 ts vaniljesukker
2-3 ss melk

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren i lunkent vann. Smelt smøret og bland med melken. Varm til blandingen er lunken. Bland dette med gjæren. Ha så i sukkeret og deretter hvetemel (spar litt til utbakingen). Kna deigen sammen. Hev i 1 time.

Ta deigen på bakebordet og del den i to deler. Kjevle ut hver del til en firkant som er ca 1,5 cm tykk. Smør hver firkant med mykt smør. Bland sammen brunt sukker, kanel og rosiner. Strø blandingen over leivene. Rull sammen. Skjær hver rull opp i ca

9-10 skiver.

Ha bakepapir i en liten langpanne (ca 20x30 cm) og plasser boller i formen. Du får plass til ca 12 stk i langpannen. Ha resten av bollene (ca 6-8 stk) i muffinsformer av papir. Etterhev i 30-45 min.

Stek bollekaken i den lille langpannen midt i ovnen ved 175°C i ca 25-30 min. Stek de separate bollene på stekeplate midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min (bollene som stekes for seg trenger altså noe kortere steketid). Bollene skal være gyllenbrune på oversiden. Avkjøl. Løft bollekaken i langpannen ut ved å ta tak i bakepapiret. Dra forsiktig av bakepapiret fra undersiden.

Bland sammen ingrediensene til melisglasuren. Den skal være blank og nokså tyktflytende. Ringle glasuren over bollene med en skje.

Tips

"Cinnamon Raisin Buns" kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cinnamon-raisin-buns