



## Kannelsnegler

### Ingredienser

50 g gjær  
150 g smør  
5 dl melk  
1 egg  
1,5 dl sukker  
15 dl hvetemel

### Fyll:

100 g smør  
1 dl sukker  
2 ss kanel

### Pynt:

1 egg til pensling  
perlesukker

### Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, lett sammenpisket egg og sukker. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 40 min.

Kjevle ut deigen på lett melet bakebord til en rektangulær leiv som er ca 1 cm tykk. Smør på mykt smør. Bland sukker og kanel og dryss dette over den smurte leiven. Rull leiven sammen fra langsiden til en fast rull. Skjær rullen i skiver som legges på



bakepapirdekkede stekeplater. Etterhev bollene i 20 min.

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i 10 min.

### **Tips**

"Kanelboller" er fine å fryse. Se også "Kanel i svingene" og "Svenske kanelbullar".

© 2004 - 2022: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kannelsnegler>