# Vanilla Cinnamon Rolls




### Ingredienser

50 g gjær
3,5 dl melk (se tips)
100 g smør
80 g vaniljekrempulver (se tips)
2 store egg
1 dl sukker
500 g hvetemel

Fyll:
75 g mykt smør
150 g brunt sukker
3 ts kanel
100 g rosiner (kan sløyfes)

Melisglasur:
4 ss melk
80 g smør
400 g melis
2 ts vaniljeessens

### Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bolle. Smelt smøret i en kjele. Tilsett melken og varm opp til blandingen er lunken. Løs opp gjæren i smørmelken. Rør i vaniljekrempulver, sammenvispede egg og sukkeret. Ha til slutt i hvetemel og kna deigen jevn. Heves i 1 time.

Kjevle ut deigen på melet bord til en rektangulær leiv. Smør på mykt smør og dryss over brunt sukker, kanel (og rosiner hvis du ønsker). Rull sammen leiven og del opp i skiver som legges i papirformer (se tips).

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min, eller til bollene er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl.

Rør sammen ingrediensene til melisglasuren så den blir jevn og passe tykk i konsistensen. Ringle glasur over de avkjølte bollene. Pynt med sukkerblomster eller annen kakepynt om du vil:-)

**Tips**

Jeg bruker helmelk til denne deigen som gir ekstra saftige boller.

Bruk vaniljekrempulver som er beregnet til koking. Jeg har her brukt 2 pk "Kakefyll med vaniljesmak" (fra Idun i serien Mors hjemmebakte) som tilsvarer 80 gram til sammen.

Det går fint å sløyfe rosinene. Bollene blir søte nok for det;-)

"Vanilla Cinnamon Buns" kan fryses både med og uten glasur.

Se også "Pecan Vanilla Cinnamon Buns" her på Det søte liv som er basert på lignende, amerikansk oppskrift, men som inneholder pecannøtter i stedet for rosiner og pyntes med kremostglasur.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vanilla-cinnamon-rolls