Hjerteformede kanelboller



Ingredienser

♥ 50 g gjær
♥ 6 dl melk
♥ 200 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 1 egg
♥ 2 liter hvetemel

Fyll:
♥ 50 g smør
♥ 4 ss sukker
♥ 2 ss kanel

Pynt:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ perlesukker

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.

Smelt smøret til fyllet og pensle på leivene. Strø jevnt over med sukker og kanel.

Rull leivene sammen fra begge langsidene og innover mot midten. Skjær lengden deretter opp i ca 2 cm tykke skiver. Legg skivene med snittflaten ned og dra så i deigen på undersiden og lag en lang spiss som peker mot deg. Gjenta med alle skiven og legg de på bakepapirdekkede stekeplater.

Etterhev bollene i 15 min. Pisk egg sammen med litt melk og pensle over bollene.

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i 10-15 min til bollene er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl kanelbollene på rist.

Tips

Det ser kanskje litt rart ut å måtte dra tuppen på deigen langt nedover når du former bollene, men det er nødvendig for å få runde, fine hjerter når bollene er ferdigstekte.

Som all gjærbakst, smaker "Hjerteformede kanelboller" aller best samme dag de er laget. De er imidlertid kjempefine å fryse. Tines og varmes lett, og de smaker som nystekte!

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

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