Verdens beste kanelruller (Cinnamon Sugar Twists)

Ingredienser



♥ 1 liter melk
♥ 300 g smør
♥ 250 g melis
♥ 100 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 1,5 kg hvetemel

Fyll:
♥ 100 g smør
♥ 2 dl sukker
♥ 3 ss kanel

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C).

Rør gjæren ut i væsken.

Bland i kardemomme og hvetemel (se tips). Elt deigen til den er smidig. Deigen kan heves i 30 min, men det er faktisk ikke nødvendig med denne oppskriften her på grunn av den lange etterhevingen.

Del deigen (enten du har hatt en runde med heving eller ikke) i 2 deler. Kjevle ut hver halvdel til store leiver - omtrent like store som en stor stekeplate (ca 40x30 cm) - bruk eventuelt litt ekstra hvetemel under utbakingen. Smelt smøret og pensle

over leivene. Bland sukker og kanel og dryss blandingen over leivene.

Brett så leivene over fra langsiden og mot deg så du får dobbelbrettede leiver som er halvparten så brede, men fortsatt like lang (ca 40x15 cm). Skjær hver leiv opp i ca 12 striper. Tvinn remsene noen ganger rundt så du får den artige twistede fasongen og legg dem så på bakepapirdekkede stekebrett med god avstand imellom.

Etterhev bollene nå i 1 time.

Stek bollene midt i ovnen ved 230°C i 7-10 min (se tips). Avkjøl.

Sikt over melis før servering. Jeg bruker en liten tesil til dette.

Tips

♥ Tilpass melmengden. Det kan hende du trenger litt mer enn det som er angitt i oppskriften. Deigen skal være god å kjevle og forme og ikke løs og klissete.

♥ Merk at disse bollene skal stekes på nokså høy steketemperatur på 230°C. Det er nokså varmt, så følg med så bollene ikke blir for brune utenpå.

♥ Bollene er fine å fryse. Sikt over melis etter at de er tint, slik at de ser delikate og nystekte ut.

♥ Det går selvsagt fint an å lage denne type kanelboller med hvilken som helst gjærdeig. Bruk den du liker best og ikke føl deg bundet til å bruke denne som jeg her foreslår. Fremgangsmåten for fylling og bretting blir akkurat den samme som jeg har beskrevet, men med en annen type gjærdeig trenger du kanskje ikke like lang etterheving og kan bruke litt lavere steketemperatur. Når det er sagt, anbefaler jeg deg virkelig å prøve ut denne oppskriften, som i alle fall jeg har falt helt pladask for!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/verdens-beste-kanelruller-cinnamon-sugar-twists