Amerikanske kanelboller med pekannøtter



Ingredienser

♥ 50 g gjær
♥ 0,5 dl lunkent vann
♥ 100 g smør
♥ 3 dl melk
♥ 2 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ ca. 14 dl hvetemel

Fyll:
♥ 125 g smør
♥ 2 dl brunt sukker (se tips)
♥ 1,5 ss kanel
♥ 100 g pekannøtter

Glasur:
♥ 3–4 ss melk
♥ 2 ss brunt sukker (se tips)
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 4 dl melis

Fremgangsmåte

Smelt smøret og bland det med melk og vann. Varm blandingen til 37°C og løs opp gjæren i den. Ha i sukker, sammenvispede egg og mesteparten av hvetemelet. Elt deigen godt og hev den i 1 time.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og del den i to deler. Kjevle ut hver del til en ca. 1,5 cm tykk firkantet leiv. Smør på mykt smør og dryss over brunt sukker, kanel og grovhakkede pekannøtter.

Rull sammen leivene til faste ruller og skjær dem i ca. 2 cm tykke skiver. Hvis du vil, kan du legge 12 av skivene i en smurt formen (enten en liten langpanne på 20x30 cm eller en rund, ildfast form på ca. 30 cm i diameter). Sett resten (ca. 8 stk) i muffinsformer av papir. Alternativt steker du alle bollene for seg. Etterhev bollene i 45 minutter.

Stek bollekaken i formen midt i ovnen ved 175 °C i 25–30 min (se tips). Stek de enkeltstående bollene på stekeplate midt i ovnen ved 200 °C i ca. 15 min. Bollene skal være gyllenbrune på oversiden og gjennomstekte i midten.

Bland sammen ingrediensene til melisglasuren. Den skal være blank og nokså tyktflytende. Fordel glasuren over bollene med en skje mens de fortsatt er varme.

Tips

♥ Merk at bollene som stekes i ildfast form trenger litt lenger steketid for at bollene i midten av formen skal bli helt gjennomstekt. Derfor senkes temperaturen noe og i stedet økes steketiden. De enkeltstående bollene stekes ved samme varme og steketid som boller vanligvis stekes.

♥ Brunt sukker sammen med smør og pekannøtter gir mye av den gode smaken i amerikanske "Cinnamon Buns". Du kan velge mellom lysebrunt demerarasukker eller mørkebrunt muscovadosukker (mørkt farin fra Dansukker).

♥ "Cinnamon Buns" bør dekkes med glasur mens de er varme, slik at noe av glasuren trekker inn i bollene. Det gjør bollene litt klissete - og det er slik de skal være!

♥ Se også oppskrift på "Cinnamon Raisin Buns" her på Det søte liv.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/amerikanske-kanelboller-med-pekannotter