# Kanelboller med marsipan og krem




### Ingredienser

♥ 5 dl melk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 750 g hvetemel

Kanelfyll:
♥ 75 g mykt smør
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ss kanel

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ 1 ss perlesukker (se tips)

Marsipan- og kremfyll:
♥ 200 g marsipan (se tips)
♥ 6 dl kremfløte

### Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (heller for kald, enn for varm, ellers drepes gjæren og du får tunge boller). Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel (se tips). Elt deigen til den er smidig.

Kjevle ut deigen til en stor, kvadratisk leiv. Smør på mykt smør og dryss over rikelig med sukker og kanel. Rull leiven sammen til en tykk, fast rull. Skjær store skiver som du legger på bakepapirdekkede stekeplater. La dem heve lunt i ca. 40 minutter.

Visp sammen egget med litt melk og pensle over bollene. Dryss over perlesukker.

Stek bollene midt i ovnen ved 230°C i 10-12 min. La kanelbollene avkjøles til de er helt kalde. Del dem deretter på midten.

Riv marsipanen grovt og legg på bunnen av kanelbollene.

Pisk kremfløten til fast og luftig krem og sprøyt kremen i rikelige mengder på bollene.

Legg på den øverste delen av kanelbollene og server!

**Tips**

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

♥ Bruk marsipan av god kvalitet - det har så mye å si for smaken! Jeg liker grov marsipan med høyt mandelinnhold (såkalt råmarsipan).

♥ Grovkornet, hvitt perlesukker som holder på hvitfargen under stekingen fås kjøpt i matbutikker i Sverige. Jeg har foreløpig ikke sett denne typen perlesukker i norske butikker.

♥ Det er viktig at bollene er helt kalde før du fyller dem, ellers kommer kremen til å smelte.

♥ Kremfylte kanelboller smaker best samme dag de er fylt. Med kremfyll egner de seg ikke noe særlig for frysing. Det er såklart ikke noe i veien for å fylle bare noen få kanelboller med krem og så fryse resten av kanelbollene uten fyll.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kanelboller-med-marsipan-og-krem