Tvinnede kanelknuter



Ingredienser

♥ 100 g smør
♥ 5 dl helmelk
♥ 50 g gjær
♥ 150 g sukker
♥ 2 ts kardemomme
♥ 2 egg
♥ 1 kg hvetemel

Kanelfyll:
♥ 200 g smør
♥ 200 g brunt sukker
♥ 3 ss kanel

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Pynt:
♥ perlesukker (se tips)

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Smelt smøret og bland med melken. Varm opp væsken til den er fingervarm. Rør gjæren ut i væsken. Bland i sukker, kardemomme og lett sammenvispede egg. Ha så i hvetemelet og elt deigen i kjøkkenmaskinen i ca. 10 minutter, til den er jevn og smidig. La deigen heve i 1 time.

Forming og steking:
Kjevle ut deigen til et stort rektangel (ca. 30 x 40 cm).

Bland mykt smør, brunt sukker og kanel og smør kremen over leiven.

Brett leiven dobbelt fra langsiden. Kjevle eller klapp leiven lett så den blir litt tynnere og jevn i kantene.

Bruk en kniv eller et pizzahjul til å dele deigen i remser som er ca. 3 cm i bredden. Del hver remse på midten, men likevel slik at den henger sammen i den øvre enden. Tvinn hver av de to løse delene av remsen sammen slik at du får en dekorativ lengde. Slå en knute på lengden og fest endene på undersiden slik at du får en stilig knute. Gjenta med resten av remsene.

Legg knutene på bakepapirdekkede stekeplater. Etterhev knutene i ca. 30 minutter.

Pensle knutene med egg som er pisket lett sammen med litt melk. Strø over perlesukker til pynt.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i ca. 10-12 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Jeg bruker helst ekte Ceylon kanel, som gir best kanelsmak.

♥ Med brunt sukker mener jeg lysebrunt demerarasukker.

♥ Hvitt perlesukker (svensk perlesukker) fås kjøpt i velassorterte matbutikker, blant annet Coop Mega og Meny.

♥ Tvinnede kanelknuter er kjempefine å fryse. Tines i romtemperatur. Varm dem gjerne i noen minutter i ovnen før servering, så smaker de som nybakte igjen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tvinnede-kanelknuter