Kanelbolle-skolebrød



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 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

Vaniljekremfyll:
♥ 5 dl vaniljekrem (se tips)

Pynt:
♥ 5 dl melis
♥ ca. 5 ss vann
♥ 200 g kokos

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:
Del deigen i to deler. Kjevle ut hver del til et stort rektangel.

Bland mykt smør, brunt sukker og kanel og smør kremen over leivene. Rull leivene sammen fra langsiden og skjær rullene i skiver. Legg skivene på bakepapirdekkede stekeplater. Press ned store, dype groper i hver bolle med fingrene.

Etterhev bollene i ca. 30 minutter. Gå over gropene på nytt og press dem ned slik at de blir store og dype.

Ha vaniljekremen i en sprøytepose med rund sprøytetipp og sprøyt vaniljekrem i gropene.

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

Pynt:
Lag tykk melisglasur. Bruk en smørekniv til å smøre glasuren rundt vaniljekremen på hver kanelbolle.

Ha kokos i en skål og press bollene ned i kokosen slik at kokosen fester seg i melisglasuren.

La glasuren stivne.

Tips

♥ Det går fint å bruke ferdigkjøpt vaniljekrem, men aller best blir bollene om du bruker **Hjemmelaget vaniljekrem**.

♥ Det er viktig at du presser gropene godt ned slik at det blir god plass for vaniljekremen, ellers risikerer du at vaniljekremen flyter utover når bollene hever under stekingen.

♥ Pakk bollene godt inn i plast så de holder seg myke. Kanelbolle-skolebrød kan gjerne fryses!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kanelbolle-skolebrod