Kremlor (Kanelbollesemlor)

Ingredienser



Gjærdeig:
♥ 5 dl helmelk
♥ 50 g gjær
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 1 ss kardemomme
♥ 2 egg
♥ 14 dl hvetemel
♥ 150 g mykt smør

Kanelfyll:
♥ 150 g mykt smør
♥ 4 ss sukker
♥ 2 ss kanel

Mandelfyll:
♥ 200 g mandler
♥ 2 dl melis
♥ 2 eggehviter
♥ 2 ss vann

Kremfyll:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 2 ss melis
♥ 1 ss vaniljesukker

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Varm opp melken til den er lunken. Smuldre gjæren i bakebollen og tilsett sukker, vaniljesukker og kardemomme. Tilsett den lunkne melken og rør til gjæren har løst seg opp.

Bland inn lett sammenvispede egg. Ha så i hvetemelet og elt deigen i kjøkkenmaskinen i et par minutter. Tilsett så mykt smør i klatter og elt videre i maskinen i ca. 10 minutter. Deigen skal da være glatt og smidig. La deigen heve i 1 time.

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

Bland mykt smør, sukker og kanel og smør kremen over leiven. Rull sammen leiven fra langsiden og skjær rullen i skiver (se tips).

Legg kanelbollene på bakepapirdekkede stekeplater. Etterhev dem i ca. 30 minutter.

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i ca. 10 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Mandelfyll:
Mal mandlene (gjerne i food processor, se tips).

Bland de malte mandlene sammen med melis, eggehviter og vann til en tykk, seig mandelmasse.

Kremfyll:
Pisk kremfløten sammen med melis og vaniljesukker til en tykk fløtekrem.

Montering:
Før servering deles kanelbollene på midten.

Ha mandelmassen på bunnene. Det blir ekstra fint om du bruker en kakesprøyte og sprøyter mandelmassen på bunnene i en spiral (se tips).

Fordel fløtekremen over mandelmassen i et tykt lag. Bruk gjerne kakesprøyte her også og lag små kremdotter som får bollene til å se veldig vakre ut (se tips).

Legg på toppen av kanelbollene og sikt over melis til pynt.

Tips

♥ I denne oppskriften skal smøret eltes inn i deigen til slutt. Dette krever at du har en kjøkkenmaskin med eltekrok.

♥ En måte å få store kanelboller på, er å rulle sammen leiven fra kortsiden. Du får da en tykk rullekake som kan skjæres i skiver. Det er da lurt å bruke en taggete brødkniv og forsiktig sage seg igjennom rullen.

♥ Jeg har her malt mandlene i food processor, som gir en litt grovkornet konsistens på mandelmassen. Juster tykkelsen på mandelmassen ved å først blande mandlene med melis og eggehvite. Rør godt. Spe så med litt og litt vann av gangen, til du får en passe tykk konsistens som holder formen.

♥ For å sprøyte ut mandelmassen har jeg brukt en stor, glatt sprøytetipp. For å sprøyte ut fløtekremen har jeg brukt en stor taggete sprøytetipp.

♥ Denne porsjonen passer hvis du vil servere Kremlor til mange. Hvis du bare vil lage noen få, kan du redusere mengden fyll og bare fylle de kanelbollene du ønsker å lage. Resten av kanelbollene som er uten fyll er superfine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kremlor-kanelbollesemlor