

Kanelboller

950 gr hvetemel
5 dl melk
25 gr gjær
125 gr sukker
1 ts kardemomme
½ ts salt
1 egg
150 gr smør i terninger

Varm opp melken til ca. 25 grader og ha det i kjøkkenmaskinen. Tilsett mel og smuldre gjæren i melet. Bland resten av ingrediensen unntatt smøret. Elt deigen i ca. 10 min. Tilsett romtemperert smør og elt deigen til den slipper bollen (ca. 15 min.) Dekk til deigen og la den heve i ca. 1 time.

Fyll

125 gr romtemperert smør
2 ss kanel
6 ss brunt sukker

Bland sammen

Sukkerlake

1 dl sukker
1 dl vann

Kokes

Kjevl ut deigen til ca 1cm. tykkelse. Smør fyllet utover og rull den sammen. Skjær den i ca. 2 cm brede biter og legg dem på stekeplater, som er dekket med bakepapir. Dekk til bollene med et rent kjøkkenhåndkle og la dem heve i ca. 30 – 40 min. Stekes midt i ovnen på 220 grader i 10 til 12 min. Ta ut bollene og smør over sukkerlake, avkjøles.