

Maries svenske kanelboller

perfekte til en god kande te, jeg anbefaler BOH Mango te

4. oktober 2015



Ingredienser:

150 g smør, smeltet
5 dl mælk
1 ½ dl sukker
12-13 dl hvedemel (prøv dig frem, det kan variere)
1 tsk salt
2-3 tsk kardemomme
1 pk gær
1 æg til pensling
Perlesukker til at strø på bollerne
150 g smør
Masser af kanel og sukker... 😊

Sådan gør du:

smelt smørret i en kasserolle.

bland de tørre ingredienser i melet, blandes godt.

Hæl mælken i smørret og lad blandingen blive ca. 45 °C, lidt varmere end dit håndled.

Bland mælke- /smørblandingen i melet. Vigtigt at lade dejen arbejde mindst 10-15 min i din røremaskine /i hånden.

Dejen er klar, når den har en dejet-konsistens og slipper skålen. Den skal ikke være for hård, da det giver dig tørre boller.

Lad dejen hæve ca. 40 min. under klæde et lunt sted.

Varm ovnen op til 200 °C

Slå dejen ned og tilsæt lidt mel, hvis den klister til underlaget. Del i to dele.

Rul dejen tyndt ud på et let melet bord, og fordel smør på dejen, vær gavmild! 😊

Strø med sukker og kanel, igen vær gavmild (gavmild = gode kanelboller).

Rul dejen sammen og skær den i skiver, som sætter i små kanelballeforme (fås måske i et svensk møbelhus?).

Eller fold dejen og skær i lange strimler og lav knuden!

Lad bollerne efterhæve 30 min. og strø med perlesukker.

i ovnen 10-15 min. afhængig af ovn – Marie dropper 2. hævning og bager bollerne i en varmluft ovn, dog skal siges hun anvender tørtgær .

God fornøjelse med bagningen og nyd den skønne duft og smag de giver dig.

Mange t-hilsener

Mette