

Fira kanelbullen!

Precis som semlan har kanelbullen en aldeles egen dag. Den infaller den 4 oktober och är väl värd att fira. Så bulla upp och njut med ett glas iskall mjölk!

Kanelbullar, 20 st

75 g smör
7 1/2 dl vetemjöl
1/2 dl strösocker
2 krm salt
25 g jäst för söta degar
2 1/2 dl ljummen mjölk, 37°

Fyllning:

50 g rumsvarmt smör
2 msk strösocker
1/2 tsk vaniljsocker
1 msk kanel

Garnering:

1 uppvispat ägg
pärlsocker

Gör så här:

Skär smöret i tunna skivor, lägg i en degbunke. Tillsätt 7 dl av mjölet (spara 1/2 dl till utbakningen), socker, salt och jästen delad i mindre bitar. Rör ner mjölken. Arbeta degen tills den blir smidig. Låt jäsa under bakduk ca 30 min. Sätt ugnen på 225°. Rör ihop fyllningen. Ta upp degen på lätt mjölat bakbord och knåda lätt. Kavla ut degen till en rektangulär platta, ca 25 x 50 cm. Bred ut fyllningen på degen. Rulla ihop från långsidan. Skär rullen i 20 bitar. Ställ bitarna med snittytan upp i pappersformar på en plåt. Låt jäsa under bakduk ca 30 min. Pensla bullarna med ägget. Strö över pärlsocker. Grädda i mitten av ugnen 8-10 min. Låt bullarna svalna på galler under bakduk.

Tips! Byt ut strösocker, vaniljsocker och kanel i fyllningen mot 1/2 dl mörkt muscovadosocker och 50 g malda valnötter.

På www.arla.se hittar du goda varianter, som mandel- och kardemummabullar.