



Kanelbullar

Receptet ger ca 25-35 styckna kanelbullar

Ingredienser:

- > 30 g jäst (för söta degar, röd jäst)
- > 2,5 dl mjölk
- > 9-10 dl vetemjöl
- > 1/2 tsk salt
- > 5 g malen kardemumma
- > 1 dl strösocker
- > 1 ägg
- > 110 g smör (rumsvarmt)
- > 1 ägg (för penslingen)
- > Pärlsocker (att strö på bullarna)

Fyllningen:

- > 200 g mandelmassa (rumsvarmt)
- > 1 msk vaniljsocker
- > 1/2 dl malen kanel
- > 150 g smör (rumsvarmt)

Sockerlagen:

- > 2 dl vatten
- > 1 1/4 dl strösocker

Steg 1:

Smula ner jästen i en bunke eller i en matbredare. Värm mjölken till ca 37 grader och håll den över jästen. Blanda runt med en sked. Blanda ner vetemjöl (lite i taget), salt, kardemumma, socker och ägg.

Kör på lägsta hastighet med en matbredare eller med elvispens degkrokar. Tillsätt det rumsvarma smöret och öka hastigheten något. Arbeta degen i ungefär 10-15 minuter tills den är smidig och elastisk (den ska vara lite kladdig för saftigare bullar).

- > 30 g jäst (för söta degar, röd jäst)
- > 2,5 dl mjölk
- > 9-10 dl vetemjöl
- > 1/2 tsk salt
- > 5 g malen kardemumma
- > 1 dl strösocker
- > 1 ägg
- > 110 g smör (rumsvarmt)

Steg 2:

Låt degen jäsa i bunken med lite mjöl på under en handduk i ca 20-30 minuter. Gör fyllningen medans bullarna jäser genom att smula ner mandelmassan till mindre bitar i en bunke tillsammans med vaniljsocker och kanel. Blanda tills de går i hop och tillsätt det rumsvarma smöret. Blanda allt till en slät fyllning.

- > 200 g mandelmassa (rumsvarmt)
- > 1 msk vaniljsocker
- > 1/2 dl malen kanel
- > 150 g smör (rumsvarmt)

Steg 3:

Ta upp degen på ett mjölat bakbord. Kavla ut degen ca 3-5 mm tjock, lång och smal. Bre över fyllningen och rulla noga in den utkavlade degen till en rulle. Skiva ca 2 cm tjocka bitar med en kniv eller med en pizzaslicer. Lägg degrullarna med fyllning i bullformar på en plåt. Låt jäsa till en dubbel stolec i ca 1-2 timmar (tips. desto längre bullarna jäser desto saftigare blir de).

- › Kavel
- › Bullformar på en plåt
- › Handduk till jäsningen

Steg 4:

Blanda nu sockerlagen som består av vatten och socker i en kastrull på medelvärme så att det inte bränner. Låt sockerlagen koka upp. Stäng sedan av plattan och ställ den åt sidan. Sätt ugnen på ca 190 grader varmluft (ca 175-180 grader vanlig ugn, men tänk då på att grädda en plåt i taget). Pensla bullarna med uppvispat ägg och strö försiktigt över pärlsocker.

- › 2 dl vatten
- › 1 1/4 dl strösocker
- › 1 ägg (för penslingen)
- › Pärlsocker (att strö på bullarna)

Steg 5:

Grädda bullarna i ca 8-11 minuter (beroende på hur effektiv din ugn är och hur stora dina bullar är). Direkt när bullarna har kommit ur ugnen och fortfarande är varma penslar du över sockerlagen och låter bullarna svalna på galler.

- › Varm ugn på 190 grader varmluft)



Nygräddade saftiga kanelbullar!

Det här är det perfekta receptet för dig som vill baka till gästerna dagen efter eller varför inte till att frysa in. Bullarna får en supergod smak av kanel blandat med kardemumma som smakar så fantastiskt gott. Det går utmärkt att frysa in bullarna och ta fram dagen efter eller några veckor senare.

[@vilhelmbakar på instagram](#)

Få ett [nyhetsbrev](#) från vilhelmbakar

Skapad med [Webnode](#)

Skapa en hemsida gratis