

# Receptkort Kanelbullar



# Receptkort

## Kanelbullar

*Kanelbullen är en riktig svensk klassiker. Vanligast är de traditionella snurrorna med pärlsocker på. Servera gärna tillsammans med ett glas kall mjölk.*

### **Det här behöver du (ca 25 bullar):**

25 g jäst för söta degar  
2½ dl mjölk  
7 dl vetemjöl  
75 g smör  
½ dl socker  
1 nypa salt  
1 tsk kardemumma

### Kanelfyllning:

50 g smör  
½ dl socker  
1 msk vatten  
1 tsk kanel

### Pensling:

1 ägg  
½ tsk vatten  
pärlsocker



**KANELBULLAR**  
frysta, 6 st  
510 g

### **Gör så här:**

Ställ fram alla ingredienser så att de uppnår rumstemperatur. Smula jästen i en matberedare eller i en skål. Värm mjölken till 37°. Häll den över jästen och rör tills den löses upp. Tillsätt det mesta av mjölet, allt smör i bitar samt socker och salt.

Arbeta degen tills den blir helt slät. Degen är klar när du kan dra ut den och den blir tunn som en nylonstrumpa. Låt jäsa under bakduk i ca 30 minuter till dubbel storlek.

Fyllning: Blanda eller vispa ihop smör, socker, vatten och kanel.

Lägg degen på ett bakbord. Knåda den och dela i två delar. Kavla ut varje del till en rektangel. Bred ut kanelfyllningen på den utkavlade degen. Rulla ihop från långsidan till en lång rulle. Pensla kanterna med lite vatten så fäster de bättre. Skär i 2 cm skivor. Lägg på bakplåtspapper på en plåt.

Sätt ugnen på 250°. Låt bullarna jäsa under bakduk i ca 20-30 minuter till dubbel storlek.

Vispa ihop ägg, salt och socker. Pensla äggblandningen på bullarna. Strö över pärlsocker. Grädda i ugnen i 7-8 minuter.