

# Kanelbollen: Kongen av kos.



Jeg baker aldri boller uten at noen av dem får bli kanelboller. Det er bare sånn det er. Jeg bruker samme grunndeig som til vanlige [boller](#), også gjør jeg følgende:

1. Kjevl deigen til et rektangel (hvis du skal bruke all deigen, må du gjøre dette i to omganger).
2. Smør et godt lag med smør og dryss over sukker og kanel.



3. Brett deigen 1/3 mot midten.



4. Brett den resterende tredjedelen over den brettede delen.



5. Kjevl den litt utover, så den blir litt bredere og skjær deigen i ca to cm tykke remser (langs kortsiden).



6. Tvinn hver enkelt remse og slå en enkel knute på den.



7. Legg til etterheving på et papirkledd stekebrett.



8. La de heve ca 45-60 minutter.

9. Stek midt i ovnen på 200 grader i ca 10 minutter.

