

# Jeg elsker deig!

Det er Valentines day, like it or not. Selv er jeg helt klart for å fortelle de at man er glad i at man er det. Twentyfour seven, liksom. Men hvis andre trenger en egen dag til å gjøre det, skal de jaggu få ha den i fred for min del. Og de skal til og med få et godt baketips på kjøpet! For min kjærlighetserklæring går til deigen i dag og jeg tror faktisk at den elsker meg litt tilbake.



## **Kanelnurrer (the shape of my heart):**

*150 gram smør i terninger*

*5 dl melk*

*1 egg (evt et til pensling hvis du er jålete)*

*25-50 gram fersk gjær (eller en pose tørrgjær)*

*150 sukker*

*900-1000 gram hvetemel*

2-3 ts kardemomme

1 ts salt

sukker, kanel og smør til "fyll"

Ha gjær, salt og melk i bakebollen først og tilsett så alt unntatt smør og elt i 10 minutter. Så har du i smøret og elter 10 minutter til (deigen skal være jevn og smidig). Hev under plast i minimum en time eller til dobbel størrelse. Elt i ett minutt og ha deigen på bakebord/kjøkkenbenk. Kjevl deigen til et rektangel (hvis du skal bruke all deigen, må du gjøre dette i to omganger). Smør et godt lag med smør og dryss over sukker og kanel. Rull deigen på langs inn til midten av leiven (altså halvveis) og gjør det samme fra motsatt side. Skjær i skiver og legg på et bakepapirkledd stekebrett. Trykk deigen litt sammen nederst så de ser ut som hjerter. Sett ovnen på 220 grader. La heve i minimum 30 minutter og klem de litt sammen nederst en gang til. Pensle med egg og stek midt i ovnen i 10-15 minutter. Bollene skal være gyldne og ha en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.



