

# Kanelblomst



Det er ferie. Dagene er åpne og vennlige. (Hallo! Hva vil du gjøre i dag? Du kan faktisk gjøre hva du vil). Nettene er tålmodige og trivelige. ( Får du ikke sove, sier du? Det går bra. Du trenger ikke stå opp tidlig). Men tiden, den ferietiden, han er nådeløs, han! Han venter ikke på noen. Bare peiser av gårde og vips så var den dagen gått. Hva gjorde jeg egentlig i dag? Ikke mye. Men boller har jeg bakt. Det er alltid tid nok til boller. Helt vanlige og uvanlig gode kanelboller, laget som en blomst i anledning sommeren.



## Kanelblomst

(nok til to kanelblomstkaker, eller en kake og ca 16 boller)

*150 gram smør i terninger*

*5 dl melk*

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

*50 gram fersk gjær/en pose tørrgjær*

*150 sukker*

*900-1000 gram hvetemel*

*2-3 ts kardemomme*

*1 ts salt*

*Fyll:*

*mykt smør, kanel og sukker*

*egg og 1 ss melk til pensling*

*vann og melis til glasur*

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. Del i to like store deler og lag blomst av den ene delen. Og det gjør du på følgende måte:

Del deigen i åtte like store deler. Kjevle hver del ut til et lite rektangel, prøv å lage de like store. Smør alle rektangler med smør og ha over et jevnt lag med sukker og kanel. Legg så to og to rektangler opp på hverandre, du skal nå ha fire rektangler (som er doble). Rull hvert rektangel sammen på langsiden, så du har fire pølser. Hver pølse skal deles i seks deler. Endene skal skjæres av, legges med snittsiden ned og brukes i midten av blomsten. Resten deles i fire (skjær på skrå) og skal være blader rundt kanten av

blomsten. (Se bilder).



Legg de åtte endebitene i midten av et bakepapkledde stekebrett (i en sirkel), legg "bladene" rundt. Jeg brukte kanten av en springform (28 cm) rundt deigen for å få kaken rund.



La etterheve under plast i 30-40 minutter. Sett ovnen på 180 grader. Pensle med egg sammenspet med 1 ss melk. Stek midt i ovnen i 20-30 minutter. Kaken er ferdig når den er gylden og har en hul lyd når du banker på den. Avkjøl på rist. Ringle over melisglasur. KOS DEG.



