

Mine beste kanelboller (the American way)



I sommer har jeg lest en bok. Én bok. Slik er det kanskje når man plutselig har tre barn? I allefall. Den boken hadde mye å by på. I tillegg til en underholdende historie, inneholdt den også et par fine oppskrifter. En av dem var disse ubeskrivelige luftige og smelte-på-tungen gode kanelbollene. Med masse brunt sukker og kanel i svingene er de akkurat det du trenger for komme over at du bare rakk å lese én bok i sommer. Eller om du bare vil ha en bolle.



Til deigen:

(12 stk)

1,75 dl melk

0,5 dl vann

0,5 dl mykt smør

ca 7,5-8,5 dl siktet hvetemel

0,5 dl hvitt sukker

1 pose tørrgjær

0,5 ts salt

1 egg

Fyll:

2,5 dl brunt sukker

1 ss malt kanel

1,25 dl mykt smør

I tillegg trenger du en smurt, ildfast form på 30x20cm

Smelt smøret på lav varme. Ha i melken og varm til alt er lunken. Ha så 6 dl av melet, sukkeret, gjær og salt i en eltebolle. Tilsett egg og melk/smør. Bland godt. Spe først i 1,5 dl mel og elt i fem minutter. Ha i litt mer mel om deigen er veldig klissete, den skal være glatt og ikke tørr. La deigen heve under plast i omtrent en time. Rør i mellomtiden sammen ingrediensene til fyllet. Ha deigen på benken og kjevle den til et rektangel. Smør fyllet utover leiven. Rull til en pølse på langs og klem kanten sammen så den forsegles. Skjær i 12 like tykke skiver og legg skivene (3x4) i den smurte formen med snittsiden opp. La etterheve i en time. Sett ovnen på 190 grader, over- og undervarme. Stek i ca 20 minutter til bollene er gyldne og har en hul lyd når du banker på dem. Løft/hvelv forsiktig ut av formen. Avkjøl på rist. KOS DEG (mens du leser en god bok?;)

