Kanongode kanelboller med kremostglasur

Det er søndag, det er januar, det er vinter. Og selv om solen (endelig) har snudd, er det lenge til vi kan sause oss inn i sol og sommer. Så her står jeg. I veiskillet.
Skal jeg sutre og sture og synes synd på meg selv fordi der er tungt å stå opp om morgenen og styrete med kulde og mye klær?

Eller skal jeg omfavne (den lille) snøen, skøytene og boller og kakao på tur?

Jeg velger det siste. Jeg velger alltid boller når jeg kan!

Du trenger:
(12 stk)

Til deigen:

50 g meierismør
1,5 dl melk
2 ts tørrgjær
0,6 dl sukker
1 ts vaniljeekstrakt
1 egg
0,25 ts salt
ca 4,5 dl siktet hvetemel

Fyll:

100 g mykt smør
1 dl brunt sukker
1,5 ss kanel

Kremostglasur:

30 g Philadelphia ost
1 ss melk
0,25 ts vaniljeekstrakt
1-2 dl melis, eller til passe tykk

Slik gjør du:

Ha tørrgjær i en bakebolle. Smelt smøret og ha i melken. Ta gryten av varmen og kjenn på væsken med fingeren din. Den skal kjennes lunken. Ha væsken i bakebollen. Tilsett sukker, vaniljeekstrakt, egg, salt og halvparten av hvetemelet. Elt deigen mens du tilsetter resten av melet. Elt deigen i ca fem minutter. Deigen skal være blank og litt fuktig, men ikke veldig klissete. Hev deigen under plast i 2 timer.

Kle bunnen av en springform (20 eller 22 cm) med bakepapir og smør kantene med smør.

Rør sammen ingrediensene til fyllet i en liten bolle.

Kjevle deigen til et rektangel. Smør fyllet i et jevnt lag utover deigen. Rull sammen på langsiden til en tett pølse. Skjær i 12 like store skiver og legg med snittsiden opp i springformen. Ni langs kanten og tre i midten. La etterheve under plast i 45 min.

Sett ovnen på 175 grader.
Stek midt i ovnen i ca 25 minutter. NB. Det kan være lurt å sette formen på et stekebrett da det kan renne litt av formen.

Bollene er ferdige når de er gylne og har en hul lyd når du banker på dem. La avkjøle litt i formen før du løsner springformen og forsiktig for dem over på rist.

Glasuren lager du ved å røre sammen melk og ost før du har i vanilje og melis. Tilsett melis til ønsket konsistens.

Ringle glasur over bollene og KOS DEG.