

Kanelskiver



Forrige lørdag var det kanelbollens dag. Det er mulig at verden trenger en påminnelse om å bake kanelboller, men det trenger IKKE jeg. Hjemme hos oss er det kanelbollens dag nesten altfor ofte, eller who am I kidding? Gjærbakst får man jo ALDRI nok av! ☐

Kanongode kanelskiver:

150 gram smør i terninger

5 dl melk

1 egg

50 gram ferskgjær/en pose tørrgjær

150 sukker

900-1000 gram hvetemel

2-3 ts kardemomme

1 ts salt

sukker, kanel og mykt smør

egg til pensling

Ha gjær, salt og melk i bakebollen og tilsett så alt unntatt smør. 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 leiven sammen på langs og skjær i skiver, gjerne på skrå.



Legg til etterheving på et papirkledd stekebrett. Bruk skaftet på en sleiv eller lignende og press de lett ned på midten.



La de heve ca 30-45 minutter. Pensle med sammenvispet egg. Stek midt i ovnen på 200 grader i ca 10 minutter eller til de er gyldne og har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist. Kose seg... GOD HELG! <3

