

Himmelske kanelnurrer i brødform (med et hint av appelsin)



Jeg er svak for kanelboller i alle former og fasonger, men det er av en eller annen grunn ekstra fristende når den opptrer som et nybakt brød. □ Det lille hintet av appelsin passer perfekt i disse påsketider og gir en digg friskhet.

Bare å bake i vei!



Du trenger:

Til deigen:

380 g siktet hvetemel

2 ss maisenna

0,75 ts salt

2,5 ts tørrgjær

55 g sukker

55 g meierismør

0,8 dl melk

0,6 dl vann

2 egg

1 ts vaniljeekstrakt

Til fyllet:

130 g brunt sukker

2 ss kanel

1 ts maisenna

55 g smeltet smør

skall av en økologisk appelsin (kun det oransje)

Glasur:

1-2 dl melis

litt appelsinsaft fra appelsinen du tok skall fra



Smelt smøret. Tilsett vannet og melken i smøret og sjekk temperaturen på væsken. Den skal kjennes lunken, ikke varm. Ha resten av ingrediensene til deigen i en eltebolle og tilsett væsken. Elt deigen i 10 minutter. Dekk bollen med plast og la deigen heve i en time.

Smør en brødform (ca 22 cm lang) og dekk bunnen med bakepapir.

Bland brunt sukker, kanel, appelsinskall og maisenna til fyllet. Smelt smør.



Ha litt mel på benken og kna deigen litt. Kjevle deigen til et kvadrat på 40×40 cm. Pensle på ca 2/3 av smøret og fordel 2/3 av sukkerblandingen på deigen. Rull sammen deigen til en pølse

og skjær den i ca 20 like store skiver.

Legg litt bakepapir på kjøkkenbenken og legg en av skivene på papiret. Trykk den flat og pensle med litt smør og strø over litt av kanel/sukkerblandingen. Gjør dette med alle skivene og stable dem i fire hauger med fem skiver i hver. (Se bilde over). Legg de fire stablene i brødformen.

Dekk med et rent kjøkkenhåndkle og la etterheve i 30 minutter. Sett ovnen på 180 grader. Når bollekaken er ferdig hevet så stek den nederst i ovnen i 28-30 minutter eller til den er gyllen og har en hul lyd når du banker på den.

La kaken avkjøle i formen på rist i ca 10 minutter. Skjær langs kanten av formen og tipp kaken forsiktig ut av formen og over på rist.

Bland melisglasur og ringle over kaken når den ikke er så varm lenger. KOS DEG.

