

Himmelsk solskinnsbollekake – gjærbakst til fest!



Er du glad i kanelboller? Da er dette kaken for deg! For dette er egentlig en kjempe stor kanelbolle med vaniljekrem på toppen og litt melisglasur. Jeg serverte denne i bursdagsfest og fikk masse skryt. Prøv du også! ☐

Partybolla:

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

Topping:

ca 2-3 dl vaniljekrem

evt melisglasur

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. Snurr sammen til en tett spiral og legg på et stekebrett kledd med bakepapir. La etterheve i en time. Dytt deigen forsiktig litt ned på toppen, så den er litt flatere der. Fordel vaniljekrem over spiralen. Sett ovnen på 190 grader, over- og undervarme. Stek kaken i ca 25 minutter til den er gylden og har en hul lyd når du banker på den. Avkjøl på rist. Pynt med melisglasur! KOS DEG.

