

# Kanelboller

## Ingredienser:

100 g smør

6 dl lettmelk

1 pk gjær

1 kg hvetemel

1 ½ dl sukker

1 ts salt

2 ts malt kardemomme



---

100 g smeltet smør

6 ss sukker

3 ts kanel

## Slik gjør du:

1. Smelt smøret. Ha i melken. Når blandingen er fingervarm, hell blandingen i bakebollen.
2. Bland inn mel, tørrgjær, salt, sukker og kardemomme. Elt i ca. 10 minutter på lav hastighet. Til du har en smidig deig som ikke fester seg i bollen.
3. Ha litt mel på benken og ta ut deigen. Del i to like deler.
4. Rull hver av deigklumpene til et rektangel (bruk kjevle), ca 1 - 2 cm tykkelse.
5. Smør mykt smør på rektangelet, la det være en tynn stripe i den ene enden uten smør. Strø over med kanel og sukker.
6. Rull sammen til en rull og skjær i skiver på ca 2 - 3 cm tykkelse. Ha skivene på bakepirkledd stekebrett.
7. Dekk med et håndkle og la bollene heve i ca 30 minutter. Sett ovnen på 220 grader, over og undervarme.
8. Stek midt i ovnen i 10-12 minutter. Avkjøl på rist.