

Kanelknuter

6 dl hvetemel

60 g sukker

1 ½ ts kardemomme

½ ts salt

½ ts kanel

½ pakke tørrgjær

2 ½ dl helmelk

1 egg

75 g romtemperert smør

1 egg til pensling



Fyll

75 g romtemperert smør

25 g sukker

1 ss kanel

1 ts kardemomme

Fremgangsmåte:

1. I en kjøkkenmaskinbolle har du hvetemel, sukker, tørrgjær, salt, kanel og kardemomme.
2. Varm opp melk og egg til ca. 35-36 grader (fingervarmt).
3. Hell melk/eggeblandingen sammen med de tørre ingrediensene.
4. Elt med eltekrok i 10 minutter på lav hastighet til deigen slipper bollen.
5. Etter 10 minutter tilsetter du smør i terninger.
6. Elt videre i 10 minutter.
7. Ha deigen ut på kjøkkenbenken og bruk hendene til å elte deigen litt ekstra.
8. Form deigen til en stram ball.
9. Smør en bakebolle med litt olje og ha deigen i.
10. Dekk med plastfolie og la heve til dobbel størrelse (ca. 1 time).

11. Imens deigen hever rører du sammen fyllet og setter det til side.
12. Ha deigen ut på en lettmelet kjøkkenbenk og kjevle ut en stor firkant.
13. Smør fyllet utover deigen.
14. Brett den ene siden av deigen inn til midten.
15. Ta så den andre kanten og brett over hele deigen (så du får 3 lag).
16. Kjevle deigen lett for å jevne ut bretten.
17. Bruk en pizzakutter (eller kniv) til å kutte ca. 8 strimler.
18. Plukk opp en strimmel, dra litt i den, tvist den fra hver sin side og knyt en vanlig enkel knute.
19. Gjør dette med alle strimlene og legg ca. 8 knuter på ett stekebrett.
20. Dekk bollene til med kjøkkenhåndkle og la etterheve i ca. 40 minutter.
21. Pensle med pisket egg.
22. Stek kanelknutene på 200 grader over-undervarme i ca. 15 minutter, eller til de er godt gylne.
23. Avkjøl litt, men de er best lunkne.