



# Kanelboller

om 40 stykker



up to 100 Min.



## Ingredienser:

### Bolledeig:

om 16 dl hvetemel  
1 pakke tørrgjær  
0,5 ts salt  
1,5 dl sukker  
0,5 ss kardemomme  
150 g smør  
150 g kesam  
5 dl melk

### Fyll:

75 g smør mykt  
1 dl sukker  
3 ts kanel  
2 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker

### Pynt:

1 egg  
1 ss melk  
perlesukker  
1 pakke Dr. Oetker Mandelflak (50g)  
Dr. Oetker Neon Mix eller  
Dr. Oetker Silver Mix Strøssel

## 1 Bolledeig:

Bland mel og gjær med salt, sukker og kardemomme. Smelt smøret. Bland smør, kesam og melk i melet, og elt til deigen blir smidig.

## 2 Fyll:

Rør sammen alle ingrediensene.

## 3 Kjevle deigen til et rektangel på et melet flate, og smør på fyllet. Rull sammen deigen til en rull og skjær i skiver.

For snurrer: Fold rektangelet i to, og skjær remser. Snurr remsene lett og lag knuter. Legg bollene på stekeplate for å hvile i 15 minutter under et kjøkkenhåndkle.

## 4 Pensling og pynt:

Visp sammen egg og melk og pensle bollene. Strø over perlesukker, mandelflak og evt. Lovemix eller Silvermix.

## 5 Stek bollene midt i ovnen på 225 grader i 8-10 minutter.

