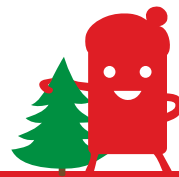


KANELBOLLER



Du skal bruge:

- * Muffins papirforme
- * 50 gram smør
- * 2 dl mælk
- * 25 gram gær
- * 75 gram sukker
- * 1 knsp. salt
- * 350-400 gram hvedemel

Fyld:

- * 50 gram smør
- * 50 gram sukker
- * 2 tsk. kanel
- * 1 æg til pensling
- * Perlesukker til at drysse på toppen

Smelt smørret og bland det med mælken. Smuldr gæren og rør den ud i blandingen. Tilsæt sukker, salt og mel. Ælt ingredienserne sammen til en dej og tilsæt evt. mere mel indtil den slipper skålen. Dejen skal være blød og smidig. Lad den hæve tildækket ca. 1 time ved stuetemperatur. Rør fyldet godt sammen.

Ælt dejen igennem og tril den til en lang pølse. Rul den ud til en aflang plade ca. ½ cm tyk og smør fyldet på. Rul dejen sammen til en rulle, skær den i ca. 20 skiver og læg dem i papirformene på en bageplade. Lad bollerne efterhæve i 15 min. Pensl dem med æg og drys med perlesukker. Bag bollerne ved 225 grader ca. 6-8 min. Afkøl på en rist.