

KANELBULLAR

40st

150g smör eller margarin , rumsvarmt, eller 1 ½ dl flytande.

5 dl mjölk

50g jäst (1pkt) jäst för söta degar

1 dl strösocker eller vit sirap

½ tsk salt

2 tsk stött kardemumma

800g (1,4 l) vetemjöl

KANELFYLLNING

150g rumsvarmt smör eller margarin

1 dl strösocker

2 msk kanel

TILL PENSLING

1 ägg

Pärsocker

SÅ HÄR TILLAGAR DU

- 1. Värm mjölken till 37grader(fingervarmt)*
- 2. Smula ner jästen i en degskål på 3-4l.Häll i över mjölken och rör om. Tillsätt smör, socker, salt och kardemumma.*
- 3. Tillsätt mjölet men spar ca 1dl till utbakningen.*
- 4. Arbeta degen kraftigt ca 5 minutermed maskin eller 10 min för hand.*
- 5. Låt jäsa övertäckt med bakduk ca 30 minuter.*
- 6. Arbeta ner degen med maskin eller knåda lätt på mjölat bakbord .Dela degen i 4 lika stora delar .Kavla ut varje del till en avlång kaka.*
- 7. Rör ihopfyllningoch bred ett tunt lager på kakan.Rulla ihop till en rulle*
- 8. Skär varje rulle i 10 delar och lägg dem med snittytan upp i pappersformar.*
- 9. Låt jäsa under bakduk ca 40 minuter.*

Värm ugnen till 225-250 grader

Pensla med ägg, strö på pärlsocker.

Grädda mitt i ugnen ca 5-10 minuter.