

Kanelboller - i muffinforme

ca. 25 stk.

Gærdej:

- 50 g. gær
- 2½ dl. kold mælk
- ½ dl. sukker
- 1 tsk. vaniljesukker
- 200 gr. koldt smør
- 9 dl. hvedemel

Fyld:

- 200 g. blødt smør
- 2 dl. brun farin
- 2 spsk. stødt kanel

Pensling:

- sammenpisket æg
- perlesukker



Start med at blande alle ingredienser til fyldet. Smuldr gæren i en skål, og rør den ud i lidt af mælken. Tilsæt resten af mælken samt de to sukkerarter og fedtstoffet. Rør så melet i, og ælt dejen, indtil den er glat og smidig. Rul dejen ud på et meldrysset bord. Dejen skal være forholdsvis klistret, men hvis den er svær at håndtere, kan du komme lidt mere mel i.

Skær dejen ud i kvadrater på ca. 8 x 8 cm. Kom en klat af fyldet på hvert kvadrat, og buk derefter hjørnerne ind mod midten, og tryk godt til.

Læg kanelbollerne i papirforme, og lad dem hæve ved stuetemperatur i ca. 2 timer.

Pensl kanelbollerne med sammenpisket æg, og drys perlesukker ovenpå.

Bages midt i ovnen ved 220° i ca. 10 minutter.

Lad kanelbollerne køle af på en bagerist under et klæde. Bollerne er fryseegnede.

God appetit!