

Kanelbullar

Ingredienser till 24 kanelnystan

5 dl mjölk
50 g jäst
150 g rumsvarmt smör
1 dl strösocker
½ tsk salt
1 msk nystött kardemumma
13 dl vetemjöl + lite till
utbakning

Fyllning

150 g rumsvarmt smör
1 dl strösocker
2 msk kanel
1 msk ströbröd

Pensling

1 dl vatten
1 dl socker
pärlsocker

Gör så här:

1. Värm mjölken till 37 grader.
2. Smula ner jästen i en bunke. Häll över mjölken och rör om. Tillsätt smöret i små bitar tillsammans med socker, salt och kardemumma.
3. Tillsätt mjölet och arbeta degen i 5 minuter i maskin, eller 10 för hand.
4. Låt degen jäsa övertäckt med bakduk i 30 minuter.
5. Rör ihop smör, strösocker, kanel och ströbröd till fyllningen.
6. Knåda degen lätt på mjölat bakbord. Kavla ut till en stor rektangel på ca 60x40cm.
7. Bred ett tunt lager fyllning på degen. Vik degen en gång långsida mot långsida. Kavla ett par gånger för att få en jämn deg att skära i.
8. Skär tunna strimlor på ca 1 cm. Dra i dem lite försiktigt för att få dem långa och rulla ihop 2-3 av remsorna till ett nystan och lägg på plåtar med bakplåtspapper.
9. Låt jäsa under bakduk i 30 minuter. Sätt ugnen på 225 grader.
10. Baka bullarna mitt i ugnen i 8-10 minuter.
11. Koka upp vatten och socker till en sockerlag. Pensla bullarna med sockerlagen direkt de kommer ur ugnen och strö på pärlsocker. Lägg bullarna på galler och låt svalna.