

Saftiga kanelbullar med kardemumma

Smörig kanelfyllning, mjuk kardemummadeg och pärlsocker som knastrar lite mellan tänderna.

ANTAL

Cirka 24 bullar

TOTAL TID

2½-3 timmar

GRÄDDNING

8-12 min / plåt

Ingredienser

Till degen

25 g färsk jäst för söta degar

3 dl mjölk

75 g rumsvarmt smör

¾ dl strösocker

2 tsk nystött kardemumma

½ tsk salt

cirka 8-9 dl vetemjöl (480-540 g), plus lite till
utbakningen

Till kanelfyllningen

100 g rumsvarmt smör

1 dl strösocker

2 msk malen kanel

Till pensling och topping

1 ägg

cirka ½ dl pärlsocker



Lite fika på väggarna.

Kanelbulle och Cappuccino från Madde Designs Fika Kollektion.

Innan du börjar

Ta fram smöret till både deg och fyllning i god tid.
Det ska vara mjukt och lätt att arbeta med.

Ugn: 225 °C över- och undervärme eller 200 °C
varmluft.

En mjuk deg ger saftigare bullar. Tillsätt mjölet lite i taget och knåda färdigt innan du avgör om mer behövs.

Så bakar du bullarna

Från degbunke till den första ljumna bullen.

- 01 **Blanda degvätskan.** Värm mjölken tills den är fingervarm, cirka 37 °C. Smula jästen i en bunke, häll över mjölken och rör tills jästen har lösts upp.
- 02 **Arbeta ihop degen.** Tillsätt socker, kardemumma, salt och ungefär 8 dl av mjölet. Klicka i det mjuka smöret och knåda i cirka 10 minuter i maskin eller 15 minuter för hand. Tillsätt resten av mjölet lite i taget om det behövs. Degen ska bli smidig och släppa bunkens kanter men fortfarande kännas mjuk och lite klibbig.
- 03 **Låt jäsa.** Täck bunken med bakduk eller lock och låt degen jäsa i cirka 45-60 minuter, tills den blivit ungefär dubbelt så stor. I ett svalt kök kan det ta längre tid.
- 04 **Rör ihop fyllningen.** Blanda smör, socker och kanel till en jämn, bredbar kräm. Lägg bakplåtspapper på två plåtar eller ställ fram 24 bullformar.
- 05 **Kavla och fyll.** Stjälp upp degen på ett lätt mjölat bakhord. Kavla till en rektangel, cirka 40 × 50 cm. Bred fyllningen jämnt över degen, ända ut mot kanterna.
- 06 **Forma kanelnäckor.** Rulla ihop degen från en av de 50 cm långa sidorna så att du får en ungefär 50 cm lång rulle. Skär i 24 jämna bitar med en vass kniv. Lägg bullarna med snittytan uppåt på plåtarna, med ordentligt med utrymme mellan dem. Stoppa gärna in degänden under varje bulle.
- 07 **Jäs en gång till.** Täck med bakduk och låt jäsa i cirka 30-45 minuter. Bullarna ska ha blivit tydligt större och kännas luftiga. Sätt under tiden ugnen på 225 °C över- och undervärme eller 200 °C varmluft.
- 08 **Pensla och grädda.** Vispa upp ägget, pensla bullarna försiktigt och strö över pärlsocker. Grädda en plåt i taget mitt i ugnen i 8-12 minuter, tills bullarna har fin gyllenbrun färg. Börja titta efter 8 minuter eftersom ugnar gräddar olika.
- 09 **Låt svalna lite.** Flytta bullarna till ett galler och täck med en bakduk. Servera gärna ljumna, när fyllningen har hunnit svalna något.

Spara till nästa fikastund

Förvara avsvalnade bullar lufttätt till nästa dag. Frys resten när de har svalnat. Tina i påsen och värm gärna kort före servering.