

KANELSNURRER

Ingredienser:

- ½ pose gjær
- 50 g smør
- 1,5 dl melk
- ½ dl sukker
- ½ ts kardemomme
- 5 dl hvetemel

Fyll:

- 25 g smør
- 2 ss sukker
- ½ ss kanel

Pensling:

- 1 egg (deles på en gruppe)



Fremgangsmåte:

1. Sett ovnen på 200 grader
2. Finn frem ALLE ingredienser i oppskriften
3. Smelt smøret i en stor kjele.
Når alt smøret har smeltet, ha i melken.
PASS PÅ AT SMØRBLANDINGEN ER LITT VARMERE ENN FINGERVARMT.
4. Ha smørblandingen i en stor bakebolle, og hell gjæren i den samme bakebollen
RØR GODT TIL DU IKKE KAN SE GJÆREN.
5. Bland inn sukker og kardemomme.
6. Bland inn **litt og litt** mel til deigen slipper bakebollen.
7. La deigen heve under et kjøkkenhåndkle i ca. 30 minutter.
8. Bland sammen alle ingrediensene til fyllet, sånn at det blir en krem. (Smør, sukker og kanel)
9. Elt deigen lett.
10. Kjevle deigen ut i en firkant og smør på fyllet over hele firkanten.
11. Rull firkanten sammen til en lang pølse og del inn i 6 biter.
12. Legg de 6 bitene på et stekebrett med bakepapir
13. Pensle kanelnurrene med egg.
14. Sett kanelnurrene inn i ovnen.
15. Kanelnurrene skal stekes i 10 minutter.

