

KANELSNURRER

INGREDIENSER – deig: (ca. 45 stk.)

150 g smør

6 dl melk

½ pk gjær

½ ts mineralsalt

3 ss honning

1,5 ts kardemomme

800 g dala landhvetet (evt. spelt / emmer)

Du kan bruke kun finmalt mel, eller en blanding av finmalt og siktet mel. (Siktet mel har mye mindre næring)



INGREDIENSER – fyll:

200 g smør

2 dl rå rørsukker

4 ts kanel

(Evt. 1 egg til pensling)

FRAMGANGSMÅTE:

- Smelt smøret og bland inn melken. La væskeblandingen bli lunken, og løs opp honningen.
- Bruker du fersk gjær, rører du den ut i væsken.
- Bland melet sammen med de andre tørre ingrediensene i deigoppskriften.
- Eltes litt; maks 10 minutter på sakte fart, om du bruker maskin.
- Dekkes med plast eller et bakeklede.
- Hev til dobbelt størrelse, dette kan ta 2-3 timer alt etter hvilken type mel og gjær du bruker. Grovt mel og tørrgjær trenger gjerne litt lengre hevetid.
- Deigen vendes litt, og deles i 3 like store deler.
- Kjevle hver av delene til leiver på cirka 20 x 35 cm
- Bland sammen ingrediensene i fyllet, og smør på fyllet.
- Rull leiven sammen, og skjær deigrullen i 2-3 cm brede biter.
- Sett kanelnurrene på stekebrett med bakepapir.
- Heves i cirka 1- 1,5 time.
- Evt. pensle med egg og strø litt rå rørsukker på til pynt.
- Stekes midt i ovnen i cirka 10 minutter på 225 grader.
- Avkjøles på rist.