



# Kanelbullar

Jeg elsker svenske kanelbullar. Som svensker er jeg vokset op med "fika", som er en slags svensk kaffehygge, som vi er vilde med i Sverige. Man kan spise mange søde sager til svensk fika, men hos os har den altid stået på hjemmebagte kanelbullar. Det her er min svenske yndlingsopskrift.

## Ingredienser

<b>50 g</b>	gær
<b>5 dl.</b>	plante- eller komælk
<b>1 spsk.</b>	salt
<b>2 spsk.</b>	kardemomme
<b>150 g</b>	sukker
<b>1 kg</b>	mel
<b>2 stk.</b>	æg
<b>300 g</b>	smør
<b>150 g</b>	brun farin
<b>3 spsk.</b>	kanel

## Fremgangsmåde

1. Smuldr gæren i en skål eller røremaskine. Hæld mælk i skålen. Rør gæren ud. Tilsæt sukker, salt, kardemomme og mel. Tilsæt 1 æg. Rør sammen - gerne i mindst 5 minutter.
2. Skær 150 g smør i skiver. Fordel i dejen og ælt det sammen i 5 minutter. Lad dejen hæve overdækket i 2 timer.
3. Bland 150 g blødt smør, brun farin og kanel til en ensartet remonce.
4. Del dejen i to dele. Rul delene ud til aflange firkanter. Smør remonce på. Fold sammen som i videoen. Rul ud og skær hver del i 12 stykker.
5. Snur til kanelnurrer, som vist i videoen. Lad hæve i 2 timer. Pisk et æg sammen. Pensl. Bag ved 200 grader i 12-15 minutter.