

Kanelbullensdag, den 4 oktober!

Egen hemsida!

Kanelbullen är så populär att den har en egen hemsida! Här kan du hitta recept, artiklar och få massa inspiration.
<http://kanelbullensdag.se/>

4 saker du inte visste om kanelbullar

- Kanelbullen kommer från Sverige och uppfanns i början av 1900-talet.
- 1950-talet slog kanelbullen igenom på riktigt.
- Kanelbullens dag infördes år 1999 och firas årligen i både Sverige och Finland
- Varje år säljs ungefär 7 miljoner bullar på Kanelbullens dag. Många bakar även bullar själva hemma i sina kök. Tänk hur många bullar det blir sammanlagt!

Kanelbulle för de med dysfagimåltid!

Rör smör, socker och kanel mjukt. Bred emellan Findus "pannkaksplätt", dekorera med kanel och skär i mindre bitar!



Leila Lindholms kanelbullar, ca 28 stycken:

Deg:

1 msk kardemummakärnor
2 dl mjölk
1 dl vispgrädde
50 g färsk jäst (den blå varianten)
1 1/2 dl strösocker
1/2 tsk salt
100 g mjukt smör
1 ekologiskt ägg
Cirka 11 dl vetemjöl special

Fyllning:

200 g mjukt smör 100 g färskost
1 dl råsocker
1-2 msk kanel
1 krm vaniljpulver

Ägg till pensling
1/2 dl sirap + 1 msk vatten
Strösocker och mortlad kardemumma
till garnering (efter gräddning)

Gör så här:

1. Stöt kardemummakärnorna fint i en mortel.
2. Smula ner jästen i en bunke och lös den med kall mjölk, grädde, strösocker, salt, smör och ägg.
3. Tillsätt lite vetemjöl i taget och arbeta samman tills degen i maskin börjar släppa från kanten av bunken. Knåda i minst 20 minuter. Spara lite mjöl till utbakningen.
4. Jäs degen i bunken under bakduk till dubbel storlek i cirka 60 minuter.
5. Sätt ugnen på 200 grader.
6. Stjälp upp degen på ett mjölat bakbord och tryck försiktigt ut vetedegen (utan att knåda den) till en avlång platta, cirka 2 cm tjock.
7. Bred smöret på degen och strö över råsocker och kanel – blandat med vaniljpulver.
8. Vik degen till ett dubbelvikt ark och skär en bit som du sedan skär ett snitt i så det ser ut som ett par byxor.
9. Tvinna byxbenen och snurra ihop till en knut. Lägg på en plåt med bakplåtspapper med ändarna nedåt (under knuten).
10. Jäs under bakduk till dubbel storlek (cirka 45 minuter).
11. Pensla bullarna med uppvispat ägg.
12. Grädda bullarna i mitten av ugnen i cirka 10 minuter.
13. Pensla kanelbullarna med sirap utblandat med lite vatten och strö direkt över strösockret blandat med mortlad kardemumma.

