Kanelknuter

**Bolledeig**

950-1000 g hvetemel

5 dl lunken melk

25 g fersk gjær

125-150 g sukker

1 ts malt kardemomme

1/4-1/2 ts salt

1 egg

150 g smør

**Kanelfyll**

125 g mykt smør

2 ss kanel

6 ss (brunt) sukker

**Slik gjør du:**

1. Bland de tørre ingrediensene først.
2. Smelt smøret og ha i melken.  Varm opp til blandingen er fingervarm. Smuldre i gjæren. Rør til den er oppløst.
3. Ha melk- og smørblandingen over i bakebollen med det tørre. Ha egget i, før du rører deigen sammen.
4. Ha litt mel på bordet og på hendene dine. Når deigen ikke lenger er klissete, ha den ut på bordet og elt deigen godt. Juster eventuelt med mer mel dersom deigen virker løs.

Kle bakebollen med plast eller ha på lokk, og sett deigen på et trekkfritt sted for heving, i ca. en times tid.

Del deigen i to, og kjevle hver del ut til en rektangulær leiv som er 50-60 cm bred. Bre smøret utover halvparten av leiven, og strø sukker og kanel over. (Du kan også blande smør, sukker og kanel sammen i en bolle på forhånd, om du vil det).

Del hver leiv opp i ca. 12 remser. Tvinn remsene og slå deretter en knute på dem.

Legg kanelsnurrene på bakepapirkledt stekebrett og la dem etterheve under klede i 30-60 minutter. Pensle de ferdighevede kanelsnurrene forsiktig med sammenvispet egg.

Stek kanelbollene midt i ovnen ved ca. 225 grader (over- og undervarme) i 10-12 minutter. . Snurrene er ferdigstekte når de har en gylden overflate og er lett brune under.

Kilde: Trinesmatblogg.no