

**Kanelbullar**

Inget går upp emot nybakade kanelbullar och ett glas kall mjölk. Klassiska kanelbullar är lika gott till kall mjölk på sommaren som till varm choklad på vintern.

Receptet gäller för 20 st

**Ingredienser**

* 75 g smör
* 7 1⁄2 dl vetemjöl
* 1⁄2 dl strösocker
* 2 krm salt
* 25 g jäst
* 2 1⁄2 dl mjölk

**Fyllning:**

* 50 g smör
* 2 msk strösocker
* 1 msk kanel

**Garnering:**

* 1 st uppvispat ägg
* pärlsocker

**Gör så här:**

Skär smöret i tunna skivor och lägg det i en bunke. Tillsätt 7 dl av mjölet (spara 1/2 dl till utbakningen), socker, salt och jästen delad i mindre bitar. Värm mjölken till fingervärme, 37° och rör ner den i mjölblandningen. Arbeta ihop degen tills den blir blank och smidig. Låt den jäsa under bakduk ca 30 min.

Sätt ugnen på 225-250°. Ta upp degen på mjölat bakbord och knåda den lätt. Kavla ut degen till en rektangulär platta, ca 25x50 cm. Bred ut smöret på degplattan. Strö över socker och kanel. Rulla ihop från långsida till långsida till en rulle. Skär rullen i 20 bitar, ca 2 cm breda. Ställ bitarna med snittytan upp i pappersformar. Jäs bullarna under bakduk ca 30 min.

Pensla bullarna med ägg och strö över pärlsocker. Grädda mitt i ugnen 6–8 min. Låt bullarna svalna på galler under bakduk.