Desserts / Zweden

Kanelbullar



Kaneelbroodjes geknoopt in plaats van gerold. De kardemom in het deeg is belangrijker dan de kaneel erin.

Tijd 135 min **Personen** 12

Dit heb je nodig.

- ☐ 600 g gewone bloem
- ☐ 10 g Gedroogde gist
- ☐ 2 theelepel kardemom – gemalen van de peulen
- ☐ 120 g Boter voor de vulling — zacht
- ☐ 2 eetlepels kaneel
- ☐ Parelsuiker — naar wens
- ☐ 300 ml Melk
- ☐ 80 g suiker voor het deeg
- ☐ 100 g boter voor het deeg
- ☐ 100 g suiker voor de vulling
- ☐ 1 stuk ei voor glazuur
- ☐ 1 theelepel zout

Zo maak je het.

01 Verwarm de melk tot zevenendertig graden en los de gist op. Meng met de bloem, suiker, zout en kardemom en kneed gedurende tien minuten.

02 Werk stukje voor stukje de zachte boter erdoor tot het deeg glad en glanzend wordt. Bewijs een uur lang.

03 Klop de boter met de suiker en kaneel tot een pasta. Rol het deeg uit tot een rechthoek van een halve centimeter en verdeel de vulling erover.

04 Vouw het vel in drieën, knip stroken van twee centimeter, draai ze stuk voor stuk en knoop er een knoop in. Plaats ze op een dienblad.

05 Laat ze veertig minuten rijzen, bestrijk ze met ei en bestrooi ze met parelsuiker.

06 Bak gedurende twaalf minuten op 220 °C. Kort en heet is wat het midden vochtig houdt.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Andy Li / CCO / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / kanelbullar