

Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Klassisk kanelbulle med pärlsocker



Klassisk kanelbulle med pärlsocker

 Gilla 0

[Dela](#)

 Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

SMART SENIOR

Kanelbullar är en klassiker till en kopp kaffe, te, varm choklad eller ett glas mjölk. Här är ett recept som ger dig 30 goda bullar. Vill du ha färre så halverar du bara ingredienserna såklart!

Så här gör du:

1. Smält smöret och häll i mjölken. Värm till 37 grader.
2. Häll över i stor bunke, blanda i jäst och alla andra ingredienser.
3. Låt degen jäsa ca 30 minuter.
4. Sätt på ugnen på 220 grader.
5. Kavla ut degen, bred på rumsvarmt smör. Strö över rikligt med kanel och socker. Om du vill kan du även strö över hackad mandel.
6. Rulla ihop degen, skär i bitar och lägg dom i bullformar.
7. Låt jäsa ca 30 minuter.
8. Pensla med ägg och strö på pärlsocker. Och hackad mandel om du vill.
9. Grädda ca 10 minuter i 220 grader.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

Receptet är inspirerat av Systrarna Voltaire.

Ingredienser

Receptet ger ca 40 stora bullar

- 250 gram smör
- 1 liter mjölk
- 100 gram jäst
- En matsked kardemumma
- En tsk salt
- 4 dl socker
- 26-28 dl vetemjöl
- Hackad mandel
- Kanel
- 1 ägg
- Pärlsocker
- Hyvlad mandel
- Smör till utbakningen

Bli medlem gratis!

[Nästa steg >>](#)