



UPPSALA
UNIVERSITET

uu.se/alumni



KANELBULLAR

RECEPT

Ingredienser (25 bullar)

35 g (1¼ oz) jäst
100 g (3½ oz) socker
300 ml (1½ cup) mjölk
1 ägg
120 g (4 oz) smör/margarin
1 tsk salt
1 tsk malen kardemumma
750 g (26 oz) mjöl

Fyllning:
100 g (4 oz) rumstempererat smör/margarin
50 g (2 oz) socker
2 tsk kanel

Glasering:
1 ägg
2 tsk vatten
pärlsocker

Smula jästen i en skål och rör ner några matskedar mjölk. Smält smöret och håll i resten av mjölken i kastrullen. Tillsätt resten av ingredienserna och knåda degen i en köksmaskin i 10–15 minuter. Låt degen jäsa medan den är täckt vid rumstemperatur i 30 minuter.

Kvala ut degen så att den är ca 3 mm (1/8 tum) tjock och 30 cm (12 tum) bred. Bred ut rumstempererat smör. Blanda socker och kanel och strö över degen. Rulla ihop degen och skär rullen i cirka 25 skivor. Lägg dem med den skurna kanten uppåt i pappersformar eller på ett bakplåtspapper. Lägg på en bakplåt och låt jäsa under en handduk i cirka 60 minuter eller tills bullarna har fördubblats i storlek.

Vispa ihop ägget och vattnet, pensla blandningen försiktigt på bullarna och strö pärlsocker ovanpå. Baka i ugnen (220 °C / 425 °F) i 5–6 minuter. Låt svalna.

MÅTTGUIDE

1 g = 1 gram = 1/1,000 of a kg

1 kg = 1 kilogram = 2,2 pounds (lb)

1 dl = 1 decilitre = 100 millilitres (ml) = ½ cup

1 litre = 10 dl = 1,06 quart (qt)

1 oz = 1 ounce = 1/32 of a quart (qt) = 28 ml

1 lb = 16 oz = 450 ml

1 tsp = 1 teaspoon = 0,17 oz = 5 ml

1 tbe = 1 tablespoon = 2 teaspoons = ½ oz = 15 ml

°C = degrees Celsius (or Centigrade)

°F = degrees Fahrenheit