

## Kanelbullens dag

På söndag är det kanelbullens dag. Det här är mina absoluta favoritkanelbullar med vanilj i. Kommer nog inte hinna baka till på söndag, så det får nog bli köpta. Gulf i Härnösand har de absolut godaste köpta kanelbullarna. Med det rosa pärlsockret stöttar man dessutom Rosa bandet-kampanjen.



### Kanelbullar med vanilj

48 bullar eller knutar, 2 stora kransar, 4 längder

#### Vetedegen

125-150 g rumsvarmt smör eller margarin (1,5 dl flytande margarin)

50 gram färsk jäst

5 dl mjölk

1/2 tsk salt

1 dl socker eller baksirap

14-15 dl vetemjöl eller vetemjöl special  
1-2 tsk stött kardemumma (valfritt)

**Pensling:** 1 uppvispat ägg

**Garnering:** 0,5 dl pärlsocker eller 0,5 dl hackade nötter (flagad mandel, hasselnötter, pistage)

**Fyllning:** 100 gram rumsvarmt smör eller margarin, ca 4 msk socker, 1 msk kanel, 2 tsk vaniljsocker

1. Smält fett i en kastrull, tillsätt mjölken och värm till 37 grader, fingervarmt.
2. Smula ner jästen i en stor bakbunke. Rör ut jästen med lite av degspadet (degvätskan får ej vara varmare än fingervarm ca 40 grader för då dör jästen). När jästen löst sig tillsätter du resten av den fingervarma degvätskan, salt, socker eller sirap och mjöl (spara ca 2 dl till utbakningen). Tillsätt kardemumma om du gillar det.
3. Arbeta ihop vetedegen så att den nästan släpper från kanterna på bunken, ca 10 minuter, gärna i degblandare. Degen ska vara fast men ännu lite kladdig. Tillsätt ev. någon mer dl mjöl.
4. Jäs bulldegen under bakduk i 30 minuter.
5. Sätt ugnen på 225 grader.
6. Dela den jästa vetedegen i två delar och kavla ut varje deg till en rektangel på mjölat bakbord, ca 25 cm hög och en halv meter bred.
7. Bred ut smöret och strö över socker, kanel och vaniljsocker på övre halvan av degrektangeln. Vik sedan upp kanten över fyllningen nerifrån. Skär 2 cm breda längder längs med och snurra dem till lösa knutar som du lägger i bullpapper. Jäs och baka som ovan.
8. Låt jäsa under bakduk i ca 30 minuter till nästan dubbel storlek. Pensla bullarna och strö över pärlsocker eller hackade nötter. Grädda bullarna på 200 grader i 5-8 minuter tills de fått fin färg. Ta ut bullarna och låt svalna på galler under kökshandduk.

För den som hellre föredrar glass har Ben & Jerry tagit fram en kanelbullesmak. Det är en kolagräddglass med kanelsås och bitar av kanelbulledeg.

