



Bakerens kanelknuter

Våre bakere serverer gjerne hvetebakst med kanel som en kanelknute.
De både ser bra ut og smaker nydelig! Oppskriften gir ca. 20 store
deilige myke kanelknuter

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Smelt smøret og tilsett melken, rør ut gjæren i blandingen når den er ca. 36 °C varm
- ② Tilsett de øvrige ingrediensene (hold igjen litt mel) og elt deigen til den er glatt og smidig
- ③ La deigen heve lunt og tildekket i 30 min. Mens du venter rører du sammen ingrediensene til fyllet til en myk røre
- ④ Kjevle deigen ut til ca. 30 x 40 cm og smør fyllet utover halve deigen
- ⑤ Brett deigen over midten og skjær ca. 2 cm tykke remser som du strekker litt og knyter
- ⑥ Sett knutene på et stekebrett med bakepapir og la heve lunt og tildekket til dobbel størrelse
- ⑦ Pensle med egg og stek midt i ovnen ved 220 °C i 10-15 min (avhengig av ovn)



TIPS

[Se film om hvordan du lager kanelknuter](#)

Ingredienser

1 kg	Møllerens Hvetemel siktet
5 dl	melk
150 g	sukker
125 g	smør
1 stk	egg
50 g	gjær
1 ts	kardemomme
1 ts	salt

Fyll

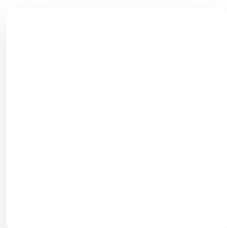
75 g	smør
50 g	brun farin (eller sukker)
2 ss	kanel

Produkter du kan benytte til
denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet

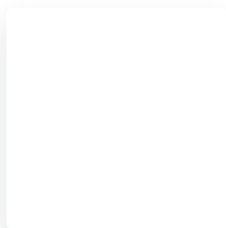
Lignende oppskrifter



Kanelnurrer/
Skillingsboller

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Kanelgifler

🕒 OVER 60

👩 ENKEL