



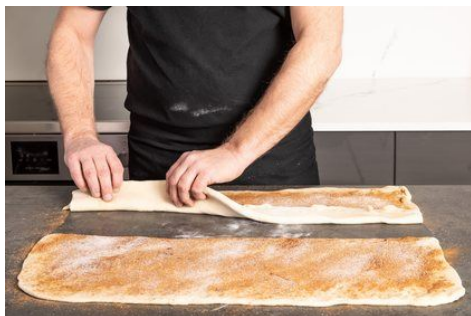
Kanelgifler

Lag kanelgifler når du har lyst å imponere gjestene. Denne oppskriften gir ca. 20 gifler.

🕒 OVER 60

👩 ENKEL

Steg for steg



Pensle deigen med smør, og strø over kanel og sukker. Del deigen i to på langs, og brett 1/3 av deigen inn, brett så over igjen.



Brett så over igjen, slik at du får en remse



Del opp i jevnstore biter



Plasser giflene på en bakepapirkledd bakeplate og la de etterheve

Slik gjør du

- ① Tøm posens innhold i en bakebolle
- ② Tilsett gjær, lunkent vann og smeltet smør/olje eller flytende margarin
- ③ Elt deigen ca. 5 min i kjøkkenmaskin, eller 10 min for hånd til deigen blir smidig
- ④ Kjevle deigen på et melstrødd bord til størrelsen 45x45 cm
- ⑤ Pensle deigen med smeltet smør og dryss kanel og sukker over. Kutt så deigen i to på langs. Fold deretter en tredel av hvert deigemne inn, og brett så over igjen, slik at du får en remse.
- ⑥ Kutt opp hver remse i 10 biter, som settes på bakepapkledde bakeplater
- ⑦ La bollene heve lunt og tildekket i ca. 60 min, eller til de har dobbel størrelse
- ⑧ Pensle eventuelt bollene med egg, og stek dem midt i ovnen ved 220°C i 12-14 min avhengig av ovn

Ingredienser

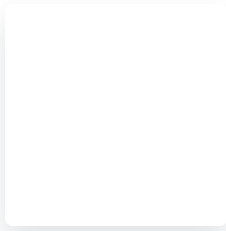
1 pk	Møllerens Kannelsnurrer
1 pk	gjær
4 dl	lunkent vann (38-40°C)
100 g/1dl	smeltet smør eller olje/flytende margarin
	kanel
	sukker

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Kanelnur
rer

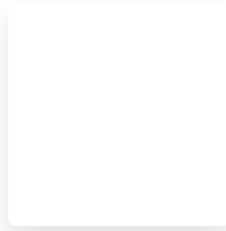
Lignende oppskrifter



Snickersboller

🕒 OVER 60

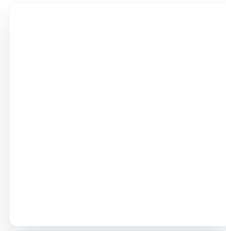
👩 ENKEL



Bollekake

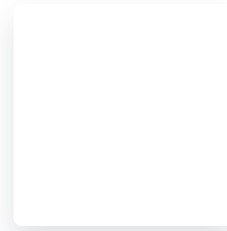
🕒 OVER 60

👩 MIDDELS



Skoleboller

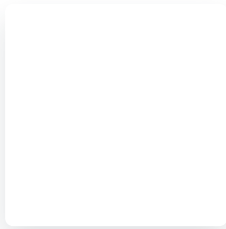
🕒 OVER 60



Boller i langpanne

🕒 OVER 60

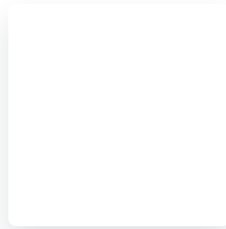
👩 ENKEL



Skillingsboller fra Bergen

🕒 OVER 60

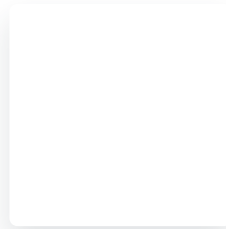
👩 ENKEL



Blomsterbolle med pistasjkremer

🕒 OVER 60

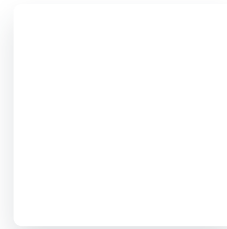
👩 ENKEL



Kanelnurrer/Skillingsboller

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Prinsesseboller

🕒 OVER 60

👩 ENKEL