



Kanelknuter

Lag luftige og lekre kanelknuter på 1-2-3! Oppskriften gir ca. 20 boller

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Tøm posens innhold i en bakebolle. Tilsett gjær, vann og smeltet smør. Elt deigen ca. 5 min i kjøkkenmaskin eller 10 min for hånd til deigen blir smidig
- ② Kjevle deigen ut på et melstrødd bord til størrelsen 45 x 45 cm
- ③ Pensle deigen med rikelig med smeltet eller mykt smør, og strø over sukker og kanel
- ④ Brett deigen over på langs, og kutt ca. 20 remser
- ⑤ Tvinn hver remse og lag en knute
- ⑥ Plasser bollene på en bakepavirkledd bakeplate og la de heve lunt og tildekket i ca. 60 min, eller til de har dobbel størrelse
- ⑦ Pensle eventuelt bollene med egg og stek dem midt i ovnen ved 220 °C i 12-14 min (avhengig av ovn)



TIPS

[Se hvordan i denne filmen](#)

Ingredienser

| | |
|-------|-------------------------------|
| 1 pk | Møllerens Kanelsnurrer |
| 1 pk | gjær |
| 100 g | smør/ olje |
| 4 dl | lunkent vann (38-40°C) |

Fyll

smør

sukker

kanel



Du kan også bruke Møllerens Verdens Beste Boller i denne oppskriften, eller lage bolledeigen fra bunn med [denne](#) oppskriften.

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Kanelsnur
rer