



Kanelnurrer/ Skillingsboller

Hva er vel bedre enn nybakte kanelnurrer, eller skillingsboller om du vil... Denne oppskriften gir ca 20 luftige boller.

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL

Steg for steg



Pensle med smeltet smør og strø over sukker og kanel. Rull så deigen sammen til en pølse.



Kutt opp i like store biter, ca. 20 stk.



Plasser på en bakepapirkledd bakeplate. Brett gjerne enden under bollen, så åpner den seg ikke under steking.



Strø sukker over før bollene etterhever.

Slik gjør du

- ① Tøm posens innhold i bakebollen, og bland i gjær, vann og smør/olje
- ② Elt deigen ca. 5 min i kjøkkenmaskin, eller 10 min for hånd, til deigen blir smidig
- ③ Kjevle deigen på et melstrødd bord til størrelsen 45x45 cm
- ④ Pensle deigen med rikelig smeltet eller mykt smør, og dryss med sukker og kanel.
- ⑤ Rull deigen sammen til en lang pølse, og kutt den i 20 biter som settes på to bakeplater med bakepapir
- ⑥ Strø gjerne sukker over for skillingsboller
- 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

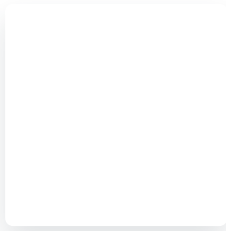
| | |
|------------|---------------------------------|
| 1 pose | Møllerens Kannelsnurrer |
| 1 pk | gjær |
| 4 dl | lunket vann (38-40°C) |
| 100 g/1 dl | smeltet smør/ flytende margarin |
| | sukker |
| | kanel |

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Kanelnur
rer

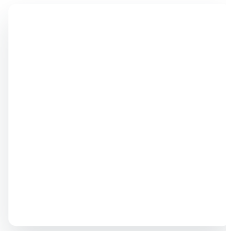
Lignende oppskrifter



Snickersboller

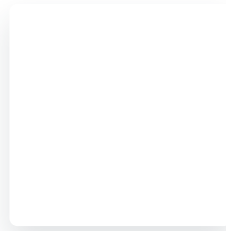
🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Skoleboller

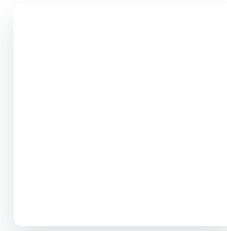
🕒 OVER 60



Boller i langpanne

🕒 OVER 60

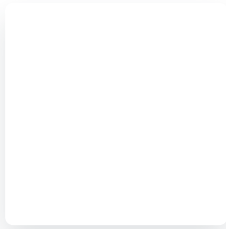
👩 ENKEL



Skillingsboller fra Bergen

🕒 OVER 60

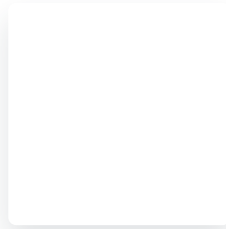
👩 ENKEL



Solskinnsboller

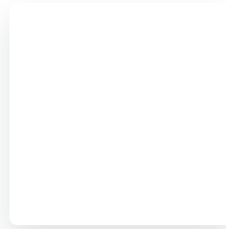
🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Boller med kardemomme

🕒 OVER 60



Prinsesseboller

🕒 OVER 60

👩 ENKEL