



## Boller med kaneltopping - 25 stk

Ingredienser:

- |                       |                         |                      |
|-----------------------|-------------------------|----------------------|
| • 1150 gram hvetemel  | • 2 teskjeer bakepulver | <b>Topping</b>       |
| • 2 teskjeer kanel    | • 1150 gram hvetemel    | • 2 teskjeer kanel   |
| • 2 desiliter sukker  | • 2 teskjeer kanel      | • 2 desiliter sukker |
| • 200 gram smør       | • 2 desiliter sukker    | • 200 gram smør      |
| • 7 desiliter melk    | • 200 gram smør         | • 7 desiliter melk   |
| • 1 pakke tørrgjær    | • 7 desiliter melk      | • 1 pakke tørrgjær   |
| • 1 teskje kardemomme | • 1 pakke tørrgjær      |                      |

### Slik gjør du:

Jeg bruker kjøkkenmaskin til elting (sender varme tanker til de som oppfant den!)

Bland alt det tørre, men hold igjen litt av hvetemelet og se om du trenger alt.

Smelt smør og hell oppi melken, og varm til fingervarmt.

Hell dette oppi det tørre og elt godt, ca 7 -10 minutter.

Sett deigen til heving i 45 minutter med et rent klede eller plastfolie over.

Del deigen opp i 24 emner, og trill til runde boller. Sett 12 stk på hvert bakepapirkledt stekebrett , og

etterhev i 45 minutter, under et klede.

Smelt smøret til topping og bland inn sukker og kanel.

Pensle bollene godt med blandingen rett før de skal inn i ovnen.

Stekes midt i ovnen på 225 grader i ca 14 minutter.