

Ylvas kanelnurror

Fördeg, dag 1

25 g jäst

500 g (5 dl) kall mjölk

550 g (ca 9 dl) siktat dinkelmjöl eller vetemjöl

Buldeg, dag 2

450-500 g (ca 8 dl) siktat dinkelmjöl eller vetemjöl

200 g smör, rumsvarmt

2 st ägg, rumsvarma

180 g 2 dl strösocker

2 tsk salt

2 tsk kardemumma, nystött

Kanelfyllning

300 g smör, rumsvarmt

100 g (ca 1,2 dl) strösocker

100 g (ca 1,2 dl) farinsocker

4 msk kanel

2 msk vaniljsocker

2 msk maizena

Till pensling och garnering

1 st ägg

1 msk vatten

1 krm salt

pärsocker

Socketlag

150 g (1,5 dl) vatten

145 g 1.5 dl strösocker