BAKA

# Karlsbader-kanelbullar med extra gott

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **150 min** Portioner: **25-30**

Kanelbullar med digestive, äpple och hasselnötter smakar mumma till höstfikan.

En god kanelbulle sitter aldrig fel och tänk dig en då med dessa smaker.....bara till att börja baka

150

## INGREDIENSER

4 deciliter fet mjölk
50 gram färsk jäst
3 st ägg
350 gram smör
Cirka 3 deciliter strösocker
10-12 deciliter vetemjöl special
2 teskedar vaniljsocker
150 gram hasselnötter
150 gram digestivekex
2 styck röda äpplen
1 tesked finmald kardemumma
3 teskedar finmald kanel
valfri mängd pärlsocker

## GÖR SÅ HÄR

1. Smält 200 gram av smöret och låt svalna till 37 grader (fingervarmt). Värm mjölken till 37 grader (fingervarmt). Blanda/vispa ut jästen i mjölken. Tillsätt 1 ägg och smöret samt 1 tesked vanlijsocker och 1.5 deciliter socker.

2. Tillsätt mjölet pö om pö. Använder du matberedare så sköter den jobbet, annars börja med att vispa in mjölet och övergå sedan till en rejäl slev och sedan knådning. Degen ska var mjuk och och följsam när den är färdig knådad.
Jäs under en bakduk i 60 minuter.

3

Mixa hasselnötterna och rosta dem i ugnen på 175 grader i 12?15 minuter och låt svalna.
Skölj och skär äpplena i lite större bitar och rosta även dem i 12?15 minuter och låt svalna.
Mixa digestivekexen och blanda med 150 gram smör, kardemumma och kanel
Mixa ner äpplet och blanda ner hasslenötterna, 1/2 deciliter socker och 1 tesked vaniljsocker. Det ska bli en slät massa.

4

Dela degen i 2 delar och kavla ut varje del så tunt du kan till en stor fyrkant.
Bred på smörmassan jämt över den utkavlade degen.
Rulla ihop degen till en rulle och skär i 4?6 centimetersskivor. Doppa bullbotten i socker som du nu bör ha cirka 1 deciliter av för doppning och placera i bullformar och låt jäsa 60 minuter till.

5

Värm ugnen till 220 grader.
Vispa upp 2 ägg, pensla på bullarna och strö över pärlsocker. Grädda i cirka 15 minuter.