

Kanelbullar ca 16 st

Deg:

50 g margarin
2 dl mjölk,
25 g jäst (1/2 paket),
2 msk socker,
1 krm salt,
3 krm mald kardemumma,
5 - 6 dl vetemjöl,
16 st bullformar

Fyllning: 3 msk margarin, 3 msk socker, 2 tsk kanel eller 2 tsk vaniljsocker

Pensling: 1 ägg och pärlsocker

Gör så här:

1. Smält margarinet i en kastrull. Tillsätt mjölken och värm till 37 grader (fingervarmt).
2. Smula jästen i en bunke och häll degspadet över, rör om.
3. Tillsätt socker, salt, kardemumma och 4 1/2 dl vetemjöl.
4. Arbeta degen smidig och tillsätt mer vetemjöl om det behövs. Arbeta degen tills den släpper skålen.
5. Ställ degen att jäsa i minst 15 min under bakduk. Sätt ugnen på 225 grader. Placera ut bakformar på en plåt.
6. **Gör fyllningen:** Blanda margarin, socker, kanel eller vaniljpulver i en skål.
7. Ta upp degen på mjölat bakbord och arbeta tills den är smidig och släpper bordet utan mjöl.
8. Dela degen i två delar. Kavla varje del till en rektangel. Lägg hälften av fyllningen på varje del.
9. Rulla ihop degen till en rulle. Skär varje rulle i 8 lika stora delar och ställ dem i bullformar. Låt bullarna jäsa med bakduk över, ca 15 minuter.
10. Pensla med uppvispat ägg. Strö pärlsocker över.
11. Grädda bullarna mitt i ugnen ca 6 min. Låt bullarna svalna på galler med bakduk över.