

Kanelbullar med dadlar

42 st

Ingredienser:

50 g jäst
5 dl mjölk
1 msk kardemumma
12 st dadlar, urkärnade
12-13 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
100 g smör
0,5 tsk salt
Dadelkräm
100 g dadlar, blötlagda
50 g smör, rumsvarmt
2 msk kanel
Topping
1 st ägg
mandelspån

Gör så här:

Smula jästen i en bunke. Smält smöret i en kastrull. Mixa mjölken med dadlarna i en mixer tills du får en söt mjölk, blanda ihop med smöret. Blandningen ska vara max 37°C. Blanda ihop smörmjölken med jästen och rör om tills jästen löst upp sig. Tillsätt resten av ingredienserna till degen och arbeta till en smidig deg. Låt jäsa övertäckt i ca 40 min. Mixa ingredienserna till dadelkrämen till en jämn smet. Kavla ut degen till 2 rektanglar. Bred på fyllningen. Rulla ihop till rullar och skär i skivor eller fläta bullarna. Lägg i bullformar. Låt jäsa 30 min. Sätt ugnen på 225°C. Pensla bullarna med uppvispat ägg och strö över mandelspån. Grädda i mitten av ugnen 8-9 minuter. Låt svalna på galler.



Kanelbullar med dadlar

42 st

Ingredienser:

50 g jäst
5 dl mjölk
1 msk kardemumma
12 st dadlar, urkärnade
12-13 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
100 g smör
0,5 tsk salt
Dadelkräm
100 g dadlar, blötlagda
50 g smör, rumsvarmt
2 msk kanel
Topping
1 st ägg
mandelspån

Gör så här:

Smula jästen i en bunke. Smält smöret i en kastrull. Mixa mjölken med dadlarna i en mixer tills du får en söt mjölk, blanda ihop med smöret. Blandningen ska vara max 37°C. Blanda ihop smörmjölken med jästen och rör om tills jästen löst upp sig. Tillsätt resten av ingredienserna till degen och arbeta till en smidig deg. Låt jäsa övertäckt i ca 40 min. Mixa ingredienserna till dadelkrämen till en jämn smet. Kavla ut degen till 2 rektanglar. Bred på fyllningen. Rulla ihop till rullar och skär i skivor eller fläta bullarna. Lägg i bullformar. Låt jäsa 30 min. Sätt ugnen på 225°C. Pensla bullarna med uppvispat ägg och strö över mandelspån. Grädda i mitten av ugnen 8-9 minuter. Låt svalna på galler.



Kanelbullar med dadlar

42 st

Ingredienser:

50 g jäst
5 dl mjölk
1 msk kardemumma
12 st dadlar, urkärnade
12-13 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
100 g smör
0,5 tsk salt
Dadelkräm
100 g dadlar, blötlagda
50 g smör, rumsvarmt
2 msk kanel
Topping
1 st ägg
mandelspån

Gör så här:

Smula jästen i en bunke. Smält smöret i en kastrull. Mixa mjölken med dadlarna i en mixer tills du får en söt mjölk, blanda ihop med smöret. Blandningen ska vara max 37°C. Blanda ihop smörmjölken med jästen och rör om tills jästen löst upp sig. Tillsätt resten av ingredienserna till degen och arbeta till en smidig deg. Låt jäsa övertäckt i ca 40 min. Mixa ingredienserna till dadelkrämen till en jämn smet. Kavla ut degen till 2 rektanglar. Bred på fyllningen. Rulla ihop till rullar och skär i skivor eller fläta bullarna. Lägg i bullformar. Låt jäsa 30 min. Sätt ugnen på 225°C. Pensla bullarna med uppvispat ägg och strö över mandelspån. Grädda i mitten av ugnen 8-9 minuter. Låt svalna på galler.



Kanelbullar med dadlar

42 st

Ingredienser:

50 g jäst
5 dl mjölk
1 msk kardemumma
12 st dadlar, urkärnade
12-13 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
100 g smör
0,5 tsk salt
Dadelkräm
100 g dadlar, blötlagda
50 g smör, rumsvarmt
2 msk kanel
Topping
1 st ägg
mandelspån

Gör så här:

Smula jästen i en bunke. Smält smöret i en kastrull. Mixa mjölken med dadlarna i en mixer tills du får en söt mjölk, blanda ihop med smöret. Blandningen ska vara max 37°C. Blanda ihop smörmjölken med jästen och rör om tills jästen löst upp sig. Tillsätt resten av ingredienserna till degen och arbeta till en smidig deg. Låt jäsa övertäckt i ca 40 min. Mixa ingredienserna till dadelkrämen till en jämn smet. Kavla ut degen till 2 rektanglar. Bred på fyllningen. Rulla ihop till rullar och skär i skivor eller fläta bullarna. Lägg i bullformar. Låt jäsa 30 min. Sätt ugnen på 225°C. Pensla bullarna med uppvispat ägg och strö över mandelspån. Grädda i mitten av ugnen 8-9 minuter. Låt svalna på galler.

