

Kanelbullar med dadlar och äpplen!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Kanelbullar med dadlar och äpplen

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
Fyllning
2 st äpplen

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.

Klyft, skär bort kärnhuset och skär äpplena i små skivor.

Kavla ut degen till 2 rektanglar. Bred på fyllningen och lägg på äppelbitarna. Rulla ihop till rullar och skär i skivor. Lägg skivorna i bullformar. Låt jäsa 30 min.

Sätt ugnen på 225°C.

Pensla bullarna med uppvispat ägg och stöd över mandelspån, grädda i mitten av ugnen i 8-9 minuter. Låt svalna på galler.