

Kanelbullar med blåbær

Ingrédients

- 200g blåbærpuré
- 15g frisk gær
- 500g hvedemel eller T45
- 2 æg
- 10g salt
- 60g sukker
- 180g smør
- 75g blødt smør
- 120g muscovadosukker
- 2 spiseskefulde kanelpulver
- 100g fløde til bagning

Préparation

1. Hvad er bedre om efteråret end at nyde bløde cinnamon rolls med en varm drik?
2. Måske en blåbærversion af denne velduftende bolle. Jeg har derfor erstattet mælken i min sædvanlige bolleopskrift med usødet blåbærpuré for at få en frugtagtig og farverig version af cinnamon rolls.
3. Angående Adamance blåbærpuré, så kan den, når den er åbnet, opbevares i 10 dage i køleskabet, men ellers kan du også hælde den i isterningebakker og opbevare den i flere måneder i fryseren. Ingredienser :Jeg har brugt Adamance blåbærpuré fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
4. Jeg har brugt kanelpulver fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke affiliate).
5. Udstyr :Jeg har brugt min Kenwood Cooking Chef / kode FLAVIE1 = ratis tilbehør ved køb af robotten / kode FLAVIE2 = 20% rabat på alt tilbehørForberedelsestid : 40 minutters forberedelse + 25 minutters bagning + minimum 3 timers hvileTil omkring 15 cinnamon rolls : Blåbær bolledej : blåbærpuré frisk gær hvedemel eller T45 2 æg salt sukker smør I skålen på robotten, hæld blåbærpuréen og den smuldrede friske gær i.
6. Dæk med melet, og tilsæt derefter sukker, salt og æggene.
7. Ælt dejen ved lav hastighed i 10 til 15 minutter, dejen skal slippe skålens vægge.
8. Tilsæt smørret skåret i små stykker og ælt igen, indtil smørret er godt inkorporeret, dejen slipper igen skålens vægge, og den danner en hinde, når den strækkes.
9. Lad dejen hæve i 30 minutter ved stuetemperatur, form den til en kugle, dæk den til og læg den i køleskabet i mindst 2 til 3 timer, helst en hel nat.
10. Kanelfyld : blødt smør muscovadosukker 2 spiseskefulde kanelpulver Bland de 3 ingredienser, indtil du har en ensartet blanding.
11. Bagning og afslutning : fløde til bagning Glasuren: blåbærpuré + cream cheese + flormelis Rul dejen ud til et stort rektangel (ca.
12. 60 x 30 cm) og smør kanelfyldet over hele dejens overflade.
13. Rul dejen til en stor rulle.
14. Skær ruller af ca.
15. 3 cm i tykkelse (prøv at undgå at presse dem for meget, hvis nødvendigt kan du lægge dejen lidt i køleskabet, før du skærer).
16. Placer dem i et fad med afstand imellem, de vil mindst fordoble deres volumen bagefter.
17. Lad dem hæve i cirka 1 time ved stuetemperatur, og hæld derefter fløden over dem, så den fordeles jævnt i formen.

18. Bag dem i cirka 25 minutter ved 180°C.
19. Forbered glasuren ved at blande de 3 ingredienser.
20. Lad cinnamon rolls køle af, før du tilsætter glasuren og nyder dem!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com