

Kanelkager som cinnamon rolls

Ingrédients

- 70g sukker
- 125g blødt smør
- 250g mel
- 1 stor spiseskefuld kanel
- 85g brun sukker

Préparation

1. Ved jul er der selvfølgelig juleskiver, men ikke kun!
2. Der er også småkager, i alle former og ofte velduftende, som her med disse småkager rullet som cinnamon rolls: en helt simpel og smørholdig småkagedej og en fyldning som i en kanelrulle for en dejlig smeltende småkage, der kan nydes med te eller varm chokolade
Ingredienser: Jeg har brugt kanel Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke tilknyttet).
3. Udstyr: Jeg har brugt den justerbare kagerulle (perfekt til at få en ensartet dejtykkelse) fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 skal angives ved tilmelding for 10 i gave (tilknyttet).
4. Forberedelsestid: 20 minutter + 1 time og 30 minutters hvile + 20 minutters bagning
For cirka 30 småkager: Ingredienser: Til dejen: 1 æg sukker blødt smør mel Til fyldningen: blødt smør 1 stor spiseskefuld kanel brun sukker Opskrift: Bland det bløde smør med sukkeret.
5. Tilsæt ægget, derefter melet, og form en kugle.
6. Udrul dejen mellem to ark bagepapir til en tykkelse på 2 til 3 mm.
7. Lad dejen hvile i køleskabet i cirka 1 time.
8. Forbered derefter fyldningen: bland det bløde smør med sukkeret og kanelen.
9. Udrul fyldningen på småkagedejen, og rull den derefter op for at danne en rulle.
10. Læg den tilbage i køleskabet i minimum 1 time og 30 minutter, og skær derefter småkagerne (de skal være minimum 0,8 cm tykke, ellers åbner de sig under bagning).
11. Læg dem på en bageplade dækket med bagepapir.
12. Bag dem i en forvarmet ovn ved 165°C i 15 til 20 minutter, og lad dem derefter køle af, før du nyder dem!