

Kaka som en kanelbulle

Ingrédients

- 170g mjukt smör
- 125g farinsocker
- 1 tesked vaniljextrakt
- 3 ägg
- 150g mjöl
- 6g bakpulver
- 35g grädde
- 25g farinsocker
- 100g philadelphia
- 60g florsocker

Préparation

1. Ah hösten, bladen som faller, temperaturerna som sjunker, men framför allt, kanel!
2. Bra, om du inte gillar det, är du uppenbarligen inte på rätt ställe, men för dem som, precis som jag, älskar det, kan jag bara rekommendera att ge dig in på detta superenkla men läckra recept, perfekt för att komplettera din favoritvarma dryck denna säsong.
3. Jag har därför inspirerats av de berömda cinnamon rolls, dessa kanelbullar med en glasyr av cream cheese som är ultra populära i norra Europa och USA, och jag har gjort en helt enkel kaka lätt parfymerad med vanilj, fylld med samma blandning som cinnamon rolls: smör/socker/kanel och toppad med samma glasyr.
4. Resultatet, en supermjuk och väldoftande kaka!
5. Ingredienser :Jag har använt kanel Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (inte affilierad).
6. Utrustning :Kakform Förberedelsetid: 15 minuter + 50 minuter gräddningFör en kaka som är 20 cm lång
: Ingredienser : mjukt smör farinsocker 1 tesked vaniljextrakt 3 ägg mjöl bakpulver grädde För fyllningen som en cinnamon roll : smör farinsocker Kanel efter smak, här har jag lagt i ungefär en matsked Recept :
Blanda det mjuka smöret med socker och vanilj.
7. Tillsätt sedan äggen ett i taget, följt av mjölet och bakpulvret som tidigare siktats.
8. Avsluta med grädden.
9. För fyllningen som en cinnamon roll, blanda det mjuka smöret med socker och kanel.
10. I den smorda och mjölade kakformen eller klädd med bakpapper, varva lager av kakdeg och kanel-smör, och dra sedan en kniv genom degen för att marmorera och försiktigt integrera kanel-smöret i kakdegen.
11. Avsluta med en fin sträng av kanel-smör längs hela kakan.
12. Grädda i den förvärmade ugnen på 160°C i 50 minuter (en kniv som sätts i kakan ska komma ut torr) och låt den svalna några minuter innan du tar ut den ur formen.
13. För att bevara all mjukhet kan du svepa in den i plastfolie så snart den är ur formen medan du väntar på glasyren.
14. Du kan äta kakan som den är, men om du vill komma ännu närmare en cinnamon roll kan du förbereda en glasyr med färskost med: philadelphia florsocker Blanda ingredienserna väl, bred sedan glasyren över den avsvalnade kakan och strö över kanel innan du njuter!