

KANELSNURRER (16 stk.)

2 elever deler en deig

100 g smør
3 dl lettmeik
1 pk gjær
1 egg (kan droppe dette)
4 ss sukker
ca 8,5 dl hvetemel



Slik gjør du:

1. Smelt smøret i den lille gryta, ha plata på 6.
2. **Når smøret har smeltet** heller du oppi 3 dl lettmeik. Rør i blandinga med et treredskap.
3. *Pass på at blandinga ikke blir mer enn 37 grader, da dør gjærsoppen.* Kjenn med fingeren.
4. Hell litt av den våte væska over i en bakebolle.
5. Ha i 1 pk gjær og rør den ut med en gaffel. Det skal ikke være noen klumper nå.
6. Ta oppi resten av den våte blandinga. (smør og melkeblandinga)
7. Knekk egget i en kopp og pisk det lett. Hell dette over i bakebollen.
8. Ha i 4 ss sukker.
9. Dryss **litt og litt** av melet oppi bakebollen og rør med et treredskap.
10. Rør til deigen er fast, den skal slippe bollen.
(Det er ikke sikkert du trenger å bruke alt melet.)
11. **Forhev** deigen ca. 15 min.
12. Del deigen i to like store deler.
13. Kjevl deigen til et **rektangel**, den skal være ca. 1 cm tykk.
14. Smør på **mykt** smør med en slikkepott og dryss over kanel og sukker.
15. Rull deigen sammen til ei pølse og kutt den i **8** like store biter.
16. Legg kanelnurrene på et steikebrett.
17. Trykk bollene litt sammen og **fest endene godt**.
18. **Etterheves** i ca. 10 min.



Stekes på 200 grader midt i ovnen i ca. 15 min.

(Dersom du ønsker, kan du ha litt melisglasur på bollene)