

Kanelbullar (40 st)

150 g margarin
5 dl mjölk
50 g jäst
1 dl socker
 $\frac{1}{2}$ tsk salt
2 tsk kardemumma
14 dl vetemjöl

Fyllning:

Margarin, socker, mald mandel och kanel

- Smält margarinet i en kastrull. Tillsätt mjölken och värm till 37° C (fingervarmt).
- Smula ner jästen i en degskål. Häll över degvätskan och rör om tills jästen har löst sig. Tillsätt socker, salt och kardemumma.
- Tillsätt mjölet, men spara lite till utbakningen.
- Arbeta degen kraftigt till den känns smidig.
- Låt degen jäsa övertäckt med bakduk ca 40 min.
- Knåda degen smidig på mjölat bakbord. Dela degen i fyra delar. Kavla ut varje del till en avlång kaka.
- Bred tunt med smör på kakan. Strö över socker, kanel och mald mandel. Rulla ihop kakan till en rulle och skär i delar.
- Jäs övertäckt ca 40 min.
- Pensla bullarna och strö över pärlsocker.
- Grädda bullarna ca 5-10 min i 250° C mitt i ugnen.

