Kanelbullar med kardemumma

Du behöver
20 g jäst
5 dl mjölk
1 msk hel kardemumma
½ tsk hjorthornssalt
1 tsk salt
1.5 dl ljus sirap
1 ägg
150 g rumsvarmt smör
900 g vetemjöl special
2 dl fint rågmjöl

Fyllning
200 g rumsvarmt smör
1,5 dl strösocker
1 msk vaniljsocker
3 msk kanel
1 tsk mortlade kardemummakärnor
1 msk vetemjöl

Sockerlag
1 dl vatten
1,5 dl strösocker

Topping
Rårörsocker

Gör så här
Mortla kardemumman och tillsätt i mjölken. Ljumma den till ca 20 grader.

Lös jästen med kardemummamjölken och tillsätt sen övriga ingredienser. Spar någon deciliter av mjölet till utbakningen. Jobba degen i maskin 7 minuter eller för hand i 10 min, tills den släpper degkroken eller bänken och känns jämn, blank och smidig.

Gör en stor rund boll av degen och pudra över lite mjöl. Lägg en stor bit plastfolie över degen och låt den jäsa i lugn och ro på dragfri plats i minst 60 min.

Rör ihop alla ingredienser till fyllningen.

Ta bort plasten och tryck till degen med händerna en gång. Kavla ut degen till en stor rektangel, ca 1/2 cm tjock. Bred på fyllningen på hela rektangeln och vik sen över ena halvan över den andra så den blir dubbel.

Skär 20–25 st. remsor ca 4 cm breda. Vrid båda ändarna åt varsitt håll och snurra ihop till ett knyte. Stoppa in ändarna in under bullen. Jäs 60 min till under kökshandduk.

Grädda i ca 10–13 min i 230 graders värme. Under tiden, koka upp vatten och socker
till en sockerlag som du sen penslar bullarna med så fort de kommit ut ur ugnen.
Strö på rårörsocker och låt svalna på galler.