

Kanelbullar (svéd fahéjas csiga)



Hozzávalók:

1 kg lisztből az alaprecept szerint elkészített élesztős vajastésza - blundel tészta (receptjét lásd külön)

a töltelékhez:

8 dkg vaj, 7-8 dkg őrölt fahéj, 30 dkg kristálycukor

a nyújtáshoz:

finomliszt

a lekenéshez:

6-7 dkg olvasztott vaj

a tetejére: díszítő cukor (nagyszemű kristálycukor, szórócukor), néhány szem tisztított mandula, törökmogyoró vagy pekándió (ez el is maradhat)

1. A hajtogatott, pihentetett élesztős vajastésztát enyhén meglisztezett gyúrolapon 1 centi vastagságúra, kb. 70×40 centis téglalappá nyújtjuk. Olvasztott vajjal lekenjük, majd egyenletesen megszórjuk a fahéj és cukor keverékével.
2. Se túl lazán, mert akkor a közepe kiesik, se túl szorosan, mert akkor a közepe fölpúposodik, fölhengergetjük. Nagyjából ujjnyi vastagon folszeleteljük és sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk. Olvasztott vajjal vékonyan le- és körbekenjük, tetejüket megszórjuk a díszítő cukorral és a vékonyan folszeletelt mandulával, mogyoróval vagy pekándióval (ez el is maradhat). Meleg helyen 30-35 percen át kelesztjük.
3. Előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (220 °C, légkeveréses sütőben 200 °C) kb. 12 percig sütjük.

kb. 36 darab

Kanelbullar (svéd fahéjas csiga)

Elkészítési idő: több mint 2 óra

Egy darab: 306 kcal • fehérje: 4,5 gramm • zsír: 15,5 gramm • szénhidrát: 36,8 gramm •
rost: 2,5 gramm • koleszterin: 48 milligramm