



Kanelbullar med karamelliserade popcorn

Kock: **Helena Ekman** Tid: **90 min** Portioner: **ca 20 st**

Otroligt goda bullar med härlig smak av karamell och lite "crunch" av popcornen.

Jag köpte färdiga karamelliserade popcorn men det går utmärkt att göra egna. Låt inte saltet komma i kontakt med jästen för då stannar jäsningsprocessen av. Barn som vuxna kommer att älska dessa bullar.



INGREDIENSER

Deg

25 g jäst
50 g smör
3 dl mjölk
1/2 dl strösocker
1 krm salt
2 krm kanel
8 dl vetemjöl

Fyllning

100 g rumsvarmt smör

1/2 dl strösocker
0.75 msk malen kanel
30 st karamelliserade popcorn

Pensling innan gräddning

1 st ägg
lite salt
1 msk vatten
20 st karamelliserade popcorn

Pensling efter gräddning

3 msk socker
6 msk vatten

GÖR SÅ HÄR

- 1** Deg: Smula jästen i en bunke. Smält matfettet i en kastrull och tillsätt mjölken. Ska vara fingervarmt.
- 2** Häll lite av vätskan över jästen och rör tills den löst sig.
- 3** Tillsätt resten och rör om. Tillsätt socker och kanel och 4 dl av mjölet. Rör om och tillsätt saltet och 3,5 dl av vetemjölet.
- 4** Knåda degen för hand eller i maskin till smidig deg. Låt degen jäsa övertäckt ca 30 min.
- 5** Fyllning: Blanda ihop smör, kanel och socker smidigt.
- 6** Kavla ut degen med resterande av mjölet på ett bord.
- 7** Bred på fyllningen och krossa sedan popcornen och strösla över. Tryck till med handen lite.
- 8** Vik ihop och kavla sedan en gång till över degen.
- 9** Skär i 20 remsor och snurra ihop.
- 10** Lägg på bakplåtspapper under duk och jäs minst 30 minuter till.

11

Sätt ugnen på 250 grader.

12

Pensla bullarna med uppvispat ägg/salt/vatten och strö över krossade karamelliserade popcorn.

13

Grädda bullarna mitt i ugnen ca 8 min. Ta ut och pensla med sockervattnet.