



Kanelbullekakor

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **90 min** Portioner: **30 kakor**

Söta små mördegskakor som ser ut som kanelbullar ? roligt och annorlunda på kakfatet!

För den som mot förmodan inte tycker om vanliga kanelbullar kan detta vara ett kul alternativ på Kanelbullens dag den 4:e oktober, eller helt enkelt ett gott komplement på bullfesten.

Tips! Den kanelkryddade degen i mitten kan smaksättas på annat vis om man hellre vill, med kakao till exempel. Den kan också färgas med livsmedelsfärg om man vill ha färgglada kakor.



INGREDIENSER

240 g 4 dl vetemjöl
60 g (1 dl) florsocker
0,5 dl potatismjöl
1 tsk vaniljsocker
150 g kallt smör, skuret i bitar
1 st ägg
1 msk vatten
3 tsk malen kanel
1 krm vaniljpulver
1 tsk mortlad kardemumma

Till pensling och garnering

1 st uppvispat ägg



GÖR SÅ HÄR

- 1** Nyp ihop vetemjöl, florsocker, potatismjöl, vaniljsocker och smör till en smulig massa. Tillsätt ägget, en liten skvätt vatten och vaniljsocker. Blanda till en smidig deg. Om du istället blandar degen i en köksassistent, tänk på att inte överarbeta den, degen ska bara precis gå ihop.
- 2** Ta undan ca en tredjedel av degen och blanda detta med kanel, vaniljpulver och kardemumma. Knåda den smidig. Plasta in de båda degbitarna och låt dem vila i kylan ca 30 minuter.
- 3** Kavla ut den naturella degbiten till en rektangel (ca 20×30 cm) på ett lätt mjölat bakkbord. Kavla ut den kanelkryddade degen lika stor vid sidan av. Pensla den naturella degen med ytterst lite vatten och lägg sedan den kanelkryddade degen ovanpå. Ta några tag med kaveln så att den fastnar. Rulla sedan ihop till en tajt rulle. Plasta in och låt vila i kylan en stund, det är lättare att få till snygga runda kakor när degen är kall.
- 4** Skär den kalla rullen i ca 1 centimeter tjocka skivor med en vass kniv och lägg dem på en plåt med bakplåtpapper. Pensla kakorna lite lätt med uppvispat ägg och strö över pärsocker.
- 5** Värm ugnen till 180 grader och grädda kakorna omkring 8-10 minuter. De ska knappt på någon färg. Låt svalna på plåten.