

Kanelbullar med Biscoff®

10 steps
12 servings

Mjuka och oemotståndligt goda bullar med Biscoff kakkräm och krispiga kaksmulor i varje tugga. De här kanelbullarna kommer alla att älska!

Ingredients

Deg

560g vetemjöl
240g varm mjölk
100g strösocker
70g osaltat smör (rumstempererat)
10g torrjäst
2 ägg
2 tsk salt
1/4 tsk bakpulver

Fyllning

150g krossade Biscoff kakor
150g farinsocker
100g osaltat smör, smält

Topping

4-5 tbsp smält Biscoff kakkräm
2 tsk florsocker

Preparation

1. Häll över den varma mjölken till en matberedare (med visptillsats) och strö över jästen. Blanda med en sked och låt stå i 5 minuter tills den är skummig. Tillsätt ägg, smör och socker. Blanda väl.

2. Byt ut vispen mot degkroken. Tillsätt saltet och mjölet i omgångar, och börja med 3/4 av mjölet. Tillsätt resten endast vid behov. Knåda degen på hög hastighet i 7–10 minuter. Degen ska vara lätt klibbig och fortfarande fastna något på bunkens sidor, vilket är helt normalt. Tillsätt inte mer mjöl i detta skede.

3. Lägg degen i en stor skål och täck över med en handduk. Ställ den på en varm plats och låt degen jäsa till dubbel storlek (30-45 min).

4. Blanda den krossade Biscoffkakan med farinsocker och smält smör.

5. Mjöla arbetsbänken och kavla ut degen med en kavel till en rektangel. Fördela Biscoff-kakblandningen jämnt ovanpå med en spatel (lämna en liten lucka i botten av degen tom eftersom degen klibbar fast vid sig själv och du bör få bättre virvlar i slutet).

6. Rulla degen tätt (från långsidan) till en jämn och fin rulle.

7. Skär 12 jämna bitar med en vass kniv och lägg dem på en smord ugnsplåt (valfritt: i form av en julgran). Täck över plåten och låt rullarna jäsa till dubbel storlek (20-30 min).

8. Förvärm ugnen till 170°C.

9. Ställ in i ugnen i 20-25 minuter tills rullarna är lätt bruna och mittrullarna är genombakade.Ta ut dem och låt svalna lite.

10 Värm Biscoff kakkräm i mikrovågsugnen tills den är rinnig. Häll eller bred över rullarna. Servera medan de fortfarande är varma och toppa med florsocker!