



Kanelbullar

Zweedse Kaneelbroodjes

De Kanelbullar, oftewel Zweedse kaneelbroodjes is één van de populairste lekkernijen in Zweden. Wist je dat ze zelfs een speciale Kanelbullar dag hebben op 4 oktober? De kaneelbroodjes vinden vooral gretig aftrek tijdens de Fika, het belangrijkste koffie- en theemomentje van de dag.

Ingrediënten voor ongeveer 15 broodjes:

- 250 ml melk
- 1 zakje droge gist
- 60 gram bruine suiker
- 420 gram bloem
- 2 theelepels kardemom poeder
- snuf zout
- 70 gram boter (kamertemperatuur)

Voor de vulling:

- 60 gram boter (kamertemperatuur)
- 30 gram bruine suiker
- 2 theelepels kaneel

1. Verwarm de melk tot deze lauw is. Voeg hier de gist aan toe en roer tot de gist is opgelost. Mix de bloem, suiker, kardemom en zout door elkaar en voeg hier het mengsel van melk en gist aan toe. Voeg daarna de boter in kleine blokjes toe. Kneed alles met je handen 5-10 minuten goed door. Maak van het deeg een bol, dek het deeg af met een theedoek en laat het op een warme plek ongeveer een half uur rijzen.
2. Mix ondertussen alle ingrediënten voor de vulling mooi glad in een kom. Dat kan met een vork of lepel. Als de boter hard is, kun je beter je handen gebruiken. De warmte van je handen helpt de boter zacht te maken.
3. Haal het deeg uit de kom en rol het deeg op een bebloemd oppervlak uit tot een grote rechthoek. Smeer de vulling over de gehele bovenkant. Rol de rechthoek vanuit de lange kant op in een lange rol. Snijd de rol in plakken van ongeveer 2cm dik.
4. Leg de plakken op hun zijkant in de dutch oven, zodat de hele bodem is bedekt.
5. Zet de pan nog een half uurtje op een warme plek, zodat het deeg opnieuw kan rijzen.
6. Bak je kaneelbroodjes in 15-20 minuten gaar. Je ruikt vanzelf wanneer ze klaar zijn.

Mycket nöje! - Geniet!

