

Slik lager du Kanelbollekake

Her har vi brukt skillingbolle EPD 5848159



3 deigemner av skillingbolle tines natten over på kjøll tildekket med plast.



La deigemnene stå i romtemperatur i 30 minutter. Twist snurrene. Legg deigemnene på høykant. Lag et stort hull i midten. Dra den ene enden under og gjennom hullet. Begge endestykkene brettes til under midten.



Legg de 3 deigemnene, i en rund form på ca 17 cm i diameter med bakepapir, slik at overlapper hverandre. Heves til dobbel størrelse.



Pensle med egg, og dryss over med perlesukker.



Stekes på 170°C i 14 minutter.

Slik twister du:

