

Slik steker du perfekte Kanelknuter

Kanelknute - ferdig hevet EPD 4959573



Tines på brett med bakepapir i romtemperatur minimum 60 minutter, eller natten over på kjøll tildekket med plast.

Knutene stekes i forvarmet ovn på 180°C i cirka 9-11 minutter. Viktig og ikke steke for lenge for å hindre uttørking av knutene.

Knutene bør avkjøles
10-15 minutter før de
legges på fat,
i pose eller kurv.

