

Trinn for trinn



Kanelknute ferdig hevet med vanilje og bær



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



Dryss perlesukker på de som ikke skal fylles med vanilje og bær. Press 4 fingre i midten av kanelknutene for å lage plass til vaniljekrem.



Sprøyt i vaniljekrem og legg blåbær eller bringebær på toppen.



Knutene stekes i forvarmet ovn på 180°C i ca. 8-10 minutter. Viktig å ikke steke for lenge for å hindre uttørring av knutene.