

# Trinn for trinn



## Stor kanelbolle



3 stk. deigemner Luksus Kanel-snurr tines natten over på kjøll tildekket med plast.



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



3 deigemner overlapper hverandre i en rund form med bakepapir. Heves til dobbel størrelse.



Pensle med egg, og dryss over med perlesukker.



Stekes på 170°C i 14 minutter.