

Trinn for trinn



Luksus kannelsnurr



Tines på brett med bakepapir (dersom ikke form brukes) over natten på kjøll, eller i romtemperatur 3-4 timer. Dekkes til med clingfilm eller trallehette (for å hindre uttørring av bollene). Kan med fordel stekes i form.



Heves i ca 45-50 minutter i heveskap som har 37°C og fuktighet. Uten heveskap heves bollene i romtemperatur til dobbel størrelse (3-5 timer, avhengig av temperatur - unngå å la bollene stå i kald trekk) under plast.

Tips: Sett bollene lunt, over ovnen eller over vasken med varmt vann.



Pensles med egg før steking, la de tørke i ca 5 minutter før de settes i ovnen. Stekes ved ca 180°C i 8-10 minutter.



Avkjøles og toppes med ostkrem.