

Slik steker du perfekte Kanelknuter

Kanelknote - 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 8-10 minutter. Viktig å ikke steke for lenge for å hindre uttørring av knutene.

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

