

Kanelbrød 2 stk



Ingredienser:

- 25 g gær
- 2 dl lun mælk
- 2 spsk smeltet smør
- 2 spsk sukker
- 1 tsk salt
- 1 tsk kardemomme
- 1 æg
- 550 g mel
- 100 g smør
- 100 g rørsukker
- 2 spsk kanel
- Æg til pensling

How to:

1. Rør gæren ud i mælken og tilsæt sukker, salt og kardemomme
2. Rør æggene i og tilsæt melet lidt efter lidt
3. Ælt dejen smidig og stil den til hævnning et lunt sted i 40 min
4. Rør smørret med sukker og kanel, til en ensartet masse
5. Rul dejen ud i 1 cm tykkelse og smør fyldet på og rul dejen sammen, som en roulade
6. Del rouladen i 2 og lig dem i hver sin brødform

- 7. Skær 6-8 2 cm dybe snit og pres dem skiftevis til hver side**
- 8. Lad brødene hæve et lunt sted i 20 min**
- 9. Pensl brødene med æg og bag dem ved 175 grader i 25-30 min**