

# Kanelbulle

Toplam 85 dk

Hazırlama 70 dk · Pişirme 15 dk

12 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 15/10

İsveç kanelbulle, kakuleli mayalı hamur ve tarçınla tereyağ dolguyla yumuşak bir çörek olur.

## Malzemeler

### Hamur için

- 600 gr Un
- 300 ml Süt

### Dolgu için

- 120 gr Tereyağ
- 2 yemek kaşığı Tarçın

## Yapılış

1. Un, süt ve mayayla hamur yoğurup 45 dakika mayalandırın.
2. Hamuru açın, tarçınla tereyağıyla kaplayın.
3. Çörekleri 200°C fırında 15 dakika pişirin.
4. Kanelbulle için süt katmanını pişen yüzeye kenarlara da ulaşacak biçimde yayın.
5. Kanelbulle porsiyonlarından alırsanız sıcak olarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru fazla unlamayın, hafif yapışkan hamur pişince yumuşak kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kahve yanında servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt