

## Kanelkaka i långpanna

8 dl vetemjöl

4 dl socker

4 tsk bakpulver

4 tsk vaniljsocker

100 g smält margarin

1 ägg

3 dl mjölk

Vispas och bred i långpanna på bakplåtspapper

Koka ihop

200 g margarin

2 dl socker

3 dl havregryn

4 tsk kanel

Strö ihopkoket på den utbredda smeten och grädda i ugn 200 grader i 20 minuter. Skär kakan i bitar 7x7 cm

## **Snoddas**

### TILL KAKAN:

2 st. ägg  
3 dl strösocker  
150 gram smör  
1 dl mjölk  
4 dl vetemjöl (gärna special)  
2 tsk bakpulver  
1 msk vaniljsocker  
4 msk kakao

### GLASYREN:

4 msk kakao  
4 dl florsocker  
75 gram smör  
0,5 dl kallt kaffe  
1 msk vaniljsocker  
2 dl Strössel eller kokos

### GÖR SÅ HÄR:

Smält smöret & låt svalna något. Vispa ägg + socker poröst. Blanda vetemjöl, bakpulver, kakao & vaniljsocker i en skål och vänd ner i äggsmeten. Tillsätt smöret + mjölken och rör om försiktigt. Häll smeten i en smord långpanna eller klädd med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen 175 grader ca 30min.

### Glasyren:

Smält smöret i en kastrull. Blanda ner resten av ingredienserna och rör till en slät smet. Bred ut på kakan när den svalnat. Garnera med strössel!

Skär i bitar (7x7).

# Chokladbollar

## INGREDIENSER

- 300 g Smör, rumsvarmt
- 3 dl strösocker
- 6 msk kakao
- 2 tsk vaniljsocker
- 4 msk vatten eller kallt kaffe
- 8 dl havregryn

Pärsocker eller strössel till garnering

## GÖR SÅ HÄR:

Rör ihop smör och socker. Rör i kakao, vaniljsocker, vatten och havregryn. Forma runda bollar (I storlek som en golfboll) och rulla dem i Pärsocker eller strössel. Förvara i frysen eller kylan.

# Kanelbullar

5 dl mjölk

1 pkt jäst för söta degar (50 gram)

150 gram smör

1 dl strösocker

½ tsk salt

2 tsk stött kardemumma

ca 1,4 liter vetemjöl.

Fyllning:

smör

socker

kanel

Pensling och garnering:

Ägg

pärsocker

1. Värm mjölken till 37 grader.
2. Smula ner jästen i en degskål. Häll över mjölken och rör om.
3. Tillsätt smöret, socker och kardemumma.
4. Tillsätt mjölet men spara lite till utbaket.
5. Arbeta degen kraftigt, ca 5-10 minuter.
6. Låt degen jäsa övertäckt med bakduk ca 30 minuter.
7. Knåda degen lätt på mjölat bord och dela degen i fyra delar.
8. Kavla ut varje del ca 5mm tjockt.
9. Rör ihop ingredienserna till fyllningen och bred ut över den utkavlade degen. Rulla ihop till en rulle.
10. Skär i bitar och lägg i bullform med snittytan upp.
11. Täck med bakduk och låt jäsa ytterligare ca 40 minuter.
12. Pensla med ägg och strö pärsocker över.
13. Grädda bullarna mitt i ugnen 5-10 minuter (225-250 grader).
14. Låt svalna på galler under bakduk.