

Kanelstang

Opskrift til 10 (gode) stykker

Samlet tid

2 timer i alt

Ingredienser

Dej

- 3 dl mælk
- 65 g smør
- 20 g gær
- 50 g sukker
- 1 tsk. salt
- 550 g hvedemel

Fyld

- 160 g blødt smør
- 3 spsk. kanel
- 100 g brun farin
- 50 g sukker
- 50 g revet marcipan

Vaniljecreme til fyld

- 1/2 brev vaniljecremes pulver
- 2,5 dl sødmælk
- 1/2 vaniljestang

Pensling og drys

- 1 æggeblomme + lidt sødmælk
- hasselnøddeflager og perlesukker

Sådan gør du

DEJ:

1. Lun ca. halvdelen af mælk og smør i en gryde eller i mikrobølgeovnen, kun lige til smørret smelter. Bland sammen med den sidste halvdel kolde mælk, så det ender med at blive lunken.
2. Kom det i en røremaskine sammen med gær og rør til gær er opløst
3. Tilsæt salt, sukker og mel og rør godt rundt. Jeg starter forsigtigt ud, så det ikke sprøjter med mel. Så sætter jeg tempoet op, så det får 6-7 minutter på ret høj omdrejning ind til dejen til sidst slipper alle kanter.
4. Skrab dejen ud af røreskålen og lad den hæve direkte på køkkenbordet under et stykke vitavrap eller en opklippet frysepose, samt et viskestykke. Hæv i en time.

FYLD:

1. I skålen kommer du ingredienserne til fyldet. Rør dette sammen på røremaskinen og stil til side.
2. I en anden skål pisker du brevet med vaniljepulver, mælk og kornene fra vaniljestangen. Stil også denne til side (på køl).

SAMLING:

1. Når dejen er hævet færdig, rulles den ud på et meldrysset bord, så tynd som muligt uden den går i stykker. Flyt den over på et stykke bagepapir.
2. Smør først remoncen ud på den midterste tredjedel (se video), og kom vaniljecremen oven på.
3. De to sider af dej der er på hver side, skal snittes skrå nu. Skær strimler ind til denne her tredjedel med fyld på, fra hver side. Skær lige mange strimler i hver side, så fletningen ikke bliver skæv.
4. Start med at lukke toppen sammen, så du lige folder den øverste kant ned over i starten sammen med den første striml på hver side. Så kan du ellers fortsætte med strimlerne skiftevis fra højre og venstre. Fold dem ind over fyldet på midten, skråt nedad. Fortsæt, til du når bunden, og luk enderne godt sammen, så fyldet ikke kan flyde ud. (igen, se video)
5. Efterhæv i 30 minutters tid med posen + viskestykket over.

PENSLING OG BAGNING:

1. Pensl med et sammenpisket æg og mælk
2. Drys med hasselnøddelager og perlesukker
3. Bag ved 190 grader varmluft i 25 minutters tid, til din kanelstang er gylden.
4. Server evt. med glasur, hvis du synes