

Glutenfria Kanelbullar

Portioner: 12 st

Gräddningstid: 15 minuter

Med Viljatuotes glutenfria mjölblandningar lyckas du baka saftiga glutenfria kanelbullar.

Ingredienser

Deg:

- 3 dl vatten
- 1 påse torrjäst
- 1,5 msk Viljatuote Glutenfritt Psyllium
- 1 dl socker
- 1 tsk salt
- 0,5 msk kardemumma
- 70 g smält smör
- 2 dl Viljatuote Ljus Glutenfri Mjölmix
- 3 dl Viljatuote Glutenfri Mjölmix för Bullar

Fyllning:

- Mjukt smör
- Vaniljsocker
- Socker
- Kanel

Till pensling:

- Ägg
- Pärlsocker

Anvisningar

1. Blanda torrjäst, salt och psyllium i vattnet och låt svälla några minuter.
2. Tillsätt övriga ingredienser och knåda till en jämn deg.
3. Kavla ut degen till en rektangel ca 50 cm x 38 cm.
4. Pensla degen med smör, strö över fyllningen och rulla ihop från långsidan.
5. Skär rullen i bitar om 3–3,5 cm.
6. Placera bullarna med snittytan uppåt i pappersformar.
7. Låt jäsa under bakduk ca 40 minuter.
8. Grädda i 225 °C ca 15 minuter.