



Veganska kanelbullar

Antal: recept_2019-10-02

Det finns få saker på denna jord som är så gott som en nygräddad kanelbulle. Detta recept på veganska kanelbullar passar lika bra oavsett om det är Kanelbullens dag, eller bara vilken annan dag på året som helst. En klassiker som aldrig kommer bli omodern!

Pris: 1 kr

Bulldag:

75 g veganskt margarin
2.5 dl växtmjölk (jag använde sojamjölk)
25 g jäst för söta degar
2 msk socker
1 tsk kardemumma
6.5 dl vetemjöl + mer till utbakning

Bullfyllning:

1 msk kanel
2 msk socker
Veganskt margarin

Toppings:

Pärsocker
Havregrädde att pensla med

Smält margarinet i en kastrull och blanda sedan i sojamjölken. Ta blandningen av värmen. När denna är fingervarm så tillsätt jästen, sockret och kardemumman och blanda väl.

Häll blandningen i en bunke och tillsätt mjölet, lite i taget. Använd bara så mycket du behöver för att få en smidig deg. Knåda degen och låt den sedan jäsa i 40 minuter under en bakduk.

När degen jäst färdigt, knåda den igen och kavla ut den tunt på ett mjölat bakbord. Bred på rumstempererat vegansk smör och krydda med kanel och socker.

Vik degen dubbel och skär 2 cm breda band av degen. Tvinna degbandet genom att vända ändarna i varsin riktig och snurra den sedan till en bulle. Se till att stoppa in änden under bullen så håller den ihop bättre.

Lägg bullarna i formar eller på ett bakplåtspapper på en plåt och låt dem jäsa ytterligare 30 minuter.

Värm ugnen till 225 grader. När bullarna jäst klart, pensla dem med lite havregrädde och strö över rikligt med pärsocker. Grädda sedan bullarna mitt i ugnen i ca 8-10 minuter, tills de fått en fin, gyllenbrun färg och doftar ljuvligt.

Är bullarna nybakata eller låt dem svalna helt innan du förvarar dem i en lufttät burk eller fryser in dem.