LINDA BEN

Kanilsykurs bollakökur með glassúr



Eldunartími

40 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Kanilsykurs bollakökur með glassúr.
Þessi uppskrift samdi ég fyrst fyrir Fréttablaðið þegar ég fór í viðtal þar að tilefni komu uppskrifarbókar minnar sem er væntanleg í allar helstu búðir landsins eftir örfáar vikur. Þið getið lesið viðtalið hér
Nú er komið að ég deili uppskriftinni með ykkur hér á uppskriftarsíðunni minni. Þetta eru ótrúlega góðar bollakökur, dúna mjúkar með krönsí toppi og ljúfu kanil bragði. Fullkominn haust bakstur sem á vel við þessa dagana.

Kanilsykurs bollakökur með glassúr

Krönsí toppur

- 30 g smjör
- 30 g hveiti
- 25 g sykur
- 1/4 tsk kanill

Bollakökur

- 120 g smjör
- 150 g sykur
- 100 g púðursykur
- 2 egg
- 1 tsk vanilludropar
- 350 g hveiti
- 3 tsk lyftiduft
- 1/2 tsk salt
- 200 ml AB-mjólk

Kanilsykur

- 2 msk sykur
- 1 tsk kanill

Glassúr

- 100 g flórsykur
- 1 msk vatn

Aðferð:

1. Byrjið á því að útbúa krönsí toppinn með því að bræða smjör og bæta út í það hveiti, sykri og kanil. Hræra saman og leyfa því að stirna á meðan kökurnar eru útbúnar.
2. Þeytið saman smjör, sykur og púðursykur þar til létt og ljóst, bætið þá út í eggjunum, eitt í einu og þeytið vel á milli. Blandið vanilludropunum saman við.
3. Í aðra skál blandið saman hveiti, lyftidufti og salti, bætið því út í eggjablönduna ásamt súrmjólk og hrærið saman þar til samlagað.
4. Takið stór pappírs muffinsform og raðið í muffins álbakka, fyllið hvert form upp 2/3.
5. Hrærið saman sykur og kanil, setjið 1/2 tsk af kanilsykri ofan í miðjuna á hverri köku. Myljið krönsí toppinn yfir bollakökurnar og bakið inn í miðjum ofni við 200°C í u.þ.b. 20 mín eða þar til þær eru bakaðar í gegn.
6. Blandið saman flórsykri og vatni í skál, (þið gætuð þurft að setja örlítið meira af vatni eða flórsykri til þess að fá áferðina þykkfljótandi), dreifið yfir kökurnar.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Njótið vel!
Ykkar, Linda Ben

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.