

NABOSPROG. NU SKA VI PRATA
SVENSKA

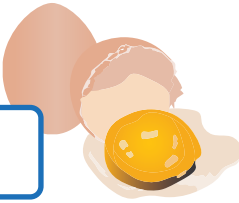


RECEPT PÅ
KANELBULLAR

Kanelbullar

OPGAVE 1

Svenskerne elsker at bage kanelbullar. Nu skal du bage de svenske kanelbullar, men først skal du oversætte opskriften. Skriv oversættelsen på side 2. Brug billederne på side 1 som hjælp til at oversætte opskriften.



æg



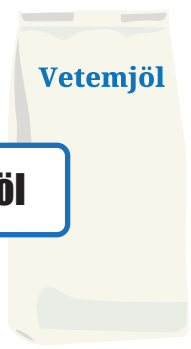
jäst



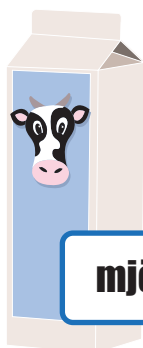
strösockar



mald kardemumme



vetemjöl



mjölk



smör



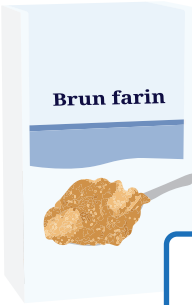
mald kanel



pärsockar



salt



brun farin

Recept på kanelbullar

SVENSK RECEPT

Deg:

25 g jäst

2,5 dl mjölk

75 g smör

0,5 dl strösocker

0,5 tesked salt

1 tesked mald kardemumma

Ca 7 dl vetemjöl

Fyllning:

100 g smör (rumsvarmt)

1 dl socker

2 teskedar mald kanel

Pensling:

1 ägg

Pärsocker

DANSK OPSKRIFT

Dej:

Fyld:

Pensling:

recept: opskrift • tesked: teske

OPGAVE 2

Nu er opskriften klar. Hvordan du bager de svenske kanelbullar, kan du læse på dansk her. Bag de svenske kanelbullar og nyd den lækre svenske spise sammen.

Dejen: Smelt smørret i en gryde. Hæld mælken i. Varm blandingen op, indtil den er fingervarm. Smuldr gæren ned i en skål og hæld mælke- og smørblanding over. Rør rundt, indtil gæren er opløst.

Tilsæt sukker, salt, kardemomme og hvedemel lidt ad gangen, og ælt dejen, indtil den er blød og smidig. Dæk dejen med et viskestykke, og lad den hæve i ca. 45-60 minutter, eller indtil den er blevet dobbelt størrelse.

Fyld: Bland smør, sukker og kanel i en skål.

Form kanelbullarne: Når dejen har hævet færdig, så drys bordet med mel og hæld dejen ud på bordet. Rul dejen ud i en rektangulær form. Smør fyldet på halvdelen og fold den anden halvdel henover.

Skær dejen i aflange stykker, der er ca. 1,5-2 cm brede. Der skal blive ca. 15-20 strimler. Sno hver af de aflange stykker og rul det snoede stykke sammen til en bolleform. Læg kanelbullarne på en bageplade beklædt med bagepapir, og lad dem hæve under et viskestykke i ca. 30 minutter.

Pensling og bagning: Sæt ovnen på 225°C. Pensl bollerne med sammenpisket æg og strø perlesukker på kanelbullarne. Bag midt i ovnen i 8-10 minutter, eller indtil bollerne er gyldenbrune.

