

# Kanelbrød

2 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Ingredienser

50 g gær  
5 dl lunken mælk  
½ dl sukker  
1 tsk. salt  
2 spsk. olie  
1 æg  
2 revne æbler  
1 moset banan  
900 g mel  
3 tsk. kanel

Pynt: Hasselnøddeflager, perlesukker  
og kanel

## Beskrivelse

Rør gæren ud i mælken og tilsæt sukker, salt, olie og æg. Kom æbler og banan i dejen. Bland kanel i noget af melet og rør det i dejen. Tilsæt resten af melet lidt af gangen og ælt godt. Lad dejen hæve i 30 minutter. Ælt dejen og form den til 2 brød. Lad brødene hæve i 20 minutter. Pensl med mælk og rids brødene med en kniv. Drys med hasselnøddeflager og en blanding af perlesukker og kanel. Brødene ridses med en skarp kniv og bages i ca. 30 minutter ved 200 grader.