

# Lite kanelbullehistorik

## Hur ser kanelbullens historia ut?

Så här säger Anders Jansson, historiker från Kulturen i Lund: "Kanelbullens historia är ganska outforskad. Den verkar vara en typisk bageriprodukt som uppstår på 1920-talet. 1952 fanns de till salu i Alingsås för ca 10 öre styck så att skolpojarna kunde köpa dem på sin frukostrast. Nu börjar man också baka bullarna i hemmen. Med bättre ekonomi hade man råd att köpa de då ganska dyra ingredienserna. 1951 finns recept på både kanellängder och bullar i Vår Kokbok. En kvinna berättar att hon som nygift 1952 bakade kanelbullar, något som inte förekommit i hennes uppväxthem".

## Varför kanel och varför en snäcka?

Citat ur tidningen Bröd:

*"Kanel är en av världens äldsta kryddor. Ordet kommer från latinets ord för litet rör. Snäckan är en gammal brödform. Bröd formades symboliskt för religiösa och andra festsammanhang. Vår kanelbulle är egentligen en kanelsnäcka, som efter 1:a eller 2:a världskriget (1920–40-talet) utvecklades som en variant på vetebrödet. Vetedegen kavldes ut och beströks med kanel och socker, rullades ihop, fick jäsa och bakades i ugnen. Kanelsnäckan slog snabbt igenom och är idag det populäraste svenska bakverket."*

## Exempel på andra bullar som finns i vår svenska kaffebrödskultur:

Kardemummabullar, vegabullar, kringlor, mandelkubbar, vaniljbullar, äppelbullar, semlor, karlsbaderbullar, saffransbullar och giffjar.