

Birgits Mat & Prat KB
Att: Birgit Nilsson Bergström
Linneplatsen 1
413 10 Göteborg



Källa: Göteborgs-Posten

Upplaga 227200
Utgivningsort Göteborg
Län Västra Götalands län
Frekvens 7/vecka
Politisk färg liberal
Telefon 031 - 62 40 00
E-mail redaktion@gp.se
Hemsida www.gp.se
Copyright Göteborgs-Posten

Infopaq

Adress Kungsgatan 18
SE-114 88 Stockholm
020-15 00 50
+46 (0) 8 562 228 99
support@infopaq.se
www.infopaq.se

Tävling i kreativ degdesign

GÖTEBORG: Glöm snurrar – nu är det andra bullar som gäller. I dag tävlar snäckor, cirkusar, rulltårter och andra kreaturer på Röhsska museet.

Det rullas, knådas och mjölas hemma på köksbordet hos familjen Lindström. Men några klassiska kanelbullar blir det inte. Här gäller just nu kanel-snäckan. I alla fall för mamma Mayuko Lindström.

– Jag ville komma på något nytt, och göra något hos familjen Lindström. Men några klassiska kanelbullar blir det inte. Här gäller just nu kanel-snäckan. I alla fall för mamma Mayuko Lindström.

DET BAKAS OFTA hemma hos Mayuko Lindström. Just i dag gäller kanelkreationer – och den här gången är det inte bara familjen som ska avnjuta dem. Utan också en jury på Röhsska museet. Tillsammans med barnen Emrik, 6 år, och Emelie, 3 år, deltar Mayuko i Hembakningsrådets tävling i kanelbullesdesign. Utmaningen är att skapa kanelbullar i nya former. Emrik Lindströms bidrag är ett cirkusstält.

– Jag tycker cirkus är fint. Jag har marsipan och mandel i, säger Emrik.



Bild: ROBIN ARON OLSSON

KONCENTRATION. Att baka tillsammans är ett bra sätt att umgås, menar Mayuko Lindström. Barnen Emrik, 6, och Emelie, 3, bakar ofta. Fast just kanelbullar är kanske inte favoriten. "Det är ganska så gott. Men vi äter det nästan för ofta", säger Emrik.

Lillasyster Emelie är antagligen tävlingens yngsta deltagare. Hon har skapat en liten bulle som ser ut som en rulltårta. Med en

mandel i mitten – en rosött.

MAYUKO HAR LÄNGE haft tankar på att bli konditor. – Jag tycker det är jättero-

ligt, att få vara kreativ och kombinera färg, form och smak. Att skapa något för både öga och mage, säger hon.

Oavsett hur det går har familjen en sak klar. De kommer äta kanelbullar i dag.

KARIN ANNEBÄCK
031 62 40 00 karin.anneback@gp.se

Mayukos snäckor

■ För snäckorna krävs former. Med aluminiumfolie kan du göra egna strutar (cirka 10 cm långa beroende på hur stora bullsnäckor du vill göra), som du sedan ska snurra degen runt. Stoppa strutarna med folie så håller de formen.

■ Gör först bulldegen. När degen har jäst i cirka 30 minuter – dela upp den i lagom bullbitar. Rulla ut varje bit så att du har en tunn rulle som du sedan snurrar runt en smörad foliestrut. Se till att trycka ihop degen vid strutens spets, så att den inte läcker sedan. Pensla snäckan med ägg och grädda den i 250 grader i 5–6 minuter, eller till den har fått fin färg. Låt den svalna. Ta därefter av snäckan och stoppa i valfri fyllning. Till exempel äpplemarmelad med mycket kanel i.



Kanelbullens dag

Kanelbullens dag har firats sedan 1999, då den instiftades av Hembakningsrådet. Sedan dess har 4 oktober varit lika med bullens egen dag. Syftet är att hylla hembakartradition genom att lyfta fram ett traditionellt och älskat bakverk.