**Kanelkaka i långpanna**

8 dl vetemjöl

4 dl socker

4 tsk bakpulver

4 tsk vaniljsocker

100 g smält margarin

1 ägg

3 dl mjölk

Vispas och bred i långpanna på bakplåtspapper

Koka ihop

200 g margarin

2 dl socker

3 dl havregryn

4 tsk kanel

Strö ihopkoket på den utbredda smeten och grädda i ugn 200 grader i 20 minuter. Skär kakan i bitar 7x7 cm

**Snoddas**

TILL KAKAN:   
2 st. ägg   
3 dl strösocker   
150 gram smör   
1 dl mjölk   
4 dl vetemjöl (gärna special)   
2 tsk bakpulver   
1 msk vaniljsocker   
4 msk kakao  
  
GLASYREN:  
4 msk kakao   
4 dl florsocker   
75 gram smör   
0,5 dl kallt kaffe   
1 msk vaniljsocker   
2 dl Strössel eller kokos  
  
GÖR SÅ HÄR:  
 Smält smöret & låt svalna något. Vispa ägg + socker poröst. Blanda vetemjöl, bakpulver, kakao & vaniljsocker i en skål och vänd ner i äggsmeten. Tillsätt smöret + mjölken och rör om försiktigt. Häll smeten i en smord långpanna eller klädd med bakplåtspapper.   
Grädda mitt i ugnen 175 grader ca 30min.

Glasyren:  
Smält smöret i en kastrull. Blanda ner resten av ingredienserna och rör till en slät smet. Bred ut på kakan när den svalnat. Garnera med strössel!  
Skär i bitar (7x7).

**Chokladbollar**  
INGREDIENSER   
• 300 g Smör, rumsvarmt   
• 3 dl strösocker   
• 6 msk kakao   
• 2 tsk vaniljsocker   
• 4 msk vatten eller kallt kaffe   
• 8 dl havregryn   
Pärlsocker eller strössel till garnering   
  
GÖR SÅ HÄR:   
Rör ihop smör och socker. Rör i kakao, vaniljsocker, vatten och havregryn. Forma runda bollar (I storlek som en golfboll) och rulla dem i Pärlsocker eller strössel. Förvara i frysen eller kylen.

**Kanelbullar**5 dl mjölk1 pkt jäst för söta degar (50 gram)  
150 gram smör  
1 dl strösocker  
½ tsk salt  
2 tsk stött kardemumma  
ca 1,4 liter vetemjöl.  
  
Fyllning:  
smör  
socker  
kanel  
  
Pensling och garnering:  
Ägg   
pärlsocker  
  
1. Värm mjölken till 37 grader.  
2. Smula ner jästen i en degskål. Häll över mjölken och rör om.  
3. Tillsätt smöret, socker och kardemumma.  
4. Tillsätt mjölet men spara lite till utbaket.  
5. Arbeta degen kraftigt, ca 5-10 minuter.  
6. Låt degen jäsa övertäckt med bakduk ca 30 minuter.  
7. Knåda degen lätt på mjölat bord och dela degen i fyra delar.  
8. Kavla ut varje del ca 5mm tjockt.  
9. Rör ihop ingredienserna till fyllningen och bred ut över den utkavlade degen. Rulla ihop till en rulle.  
10. Skär i bitar och lägg i bullform med snittytan upp.   
11. Täck med bakduk och låt jäsa ytterligare ca 40 minuter.  
12. Pensla med ägg och strö pärlsocker över.  
13. Grädda bullarna mitt i ugnen 5-10 minuter (225-250 grader).  
14. Låt svalna på galler under bakduk.