



En dag med mycket deg. Karin och Emma uppskattar att man kommer sälja ca 1500 kanelbullar idag.

Med sikte på 1500 bullar

Publicerad: 4 oktober 2016

Författare: Camilla Lagerman

Kanelbullens dag firas traditionsenligt den 4 oktober, och så även i år. Trots att traditionen endast har funnits i 17 år, har den redan fått ordentligt fäste, och många vill fira dagen med just en rykande färsk bulle.

Karin Haborn och Emma Sjöholm arbetar på Frosths Konditori i Lindesberg, och berättar att det hittills har bakats ca 900 kanelbullar, och bakandet kommer att fortsätta under hela dagen.

Omkring 1500 härligt doftande bullar beräknar de att sälja innan de stänger för kvällen.

– De första kunderna var här redan kl 5:30 imorse för att hämta bullar, de var på väg ända ner till Tyskland, berättar Emma.

LindeNytt ställer nyfiket frågan vad hemligheten med en riktigt god kanelbulle är.

- Den goda fyllningen! utbrister Karin
- Mjuk och färsk ska den vara! fyller Emma i och skrattar.



Foto: Camilla Lagerman

Eije Sundin från Skinnskatteberg är på resande fot på väg till Värmland, och passade på att stanna till i Lindesberg för att ta en morgonfika.

- En riktigt god kanelbulle måste vara helt genomgräddad, man vill inte ha en degig bulle. Mycket kanel och pärlsocker ska det förstås vara också!, säger han och ler.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/med-sikte-pa-1500-bullar-2/>