



Skillingsboller

Ingredienser

50 g gjær
150 g smør
5 dl melk
1,5 dl sukker
1 ts kardemomme
15 dl hvetemel

Fyll:

100 g smør
100 g sukker
2-3 ss kanel

Pynt:

sukker



Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melken. Varm smørblandingen til den er lunken (37°C). Smuldre gjæren i en bakebolle og løs den opp i en del av smør- og melkeblandingen. Tilsett resten av væsken. Bland så i sukker, kardemomme og mesteparten av melet. Elt deigen godt og hev til dobbelt størrelse (ca 60 min).

Del deigen i 2 emner. Ha resten av melet på bakebordet og kjevle ut hvert emne til firkantede leiver på ca 35x35 cm (se tips). Smør på mykt smør og strø over sukker og kanel. Rull leivene stramt sammen. Skjær hver rull i ca 15 skiver. Legg skivene på stekeplater dekket med bakepapir med god avstand. Etterhev bollene i 30 min, til de er store og luftige.

Strø over godt med sukker. Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min. Strø over litt ekstra sukker rett etter at bollene har kommet ut av ovnen.

Tips

Poenget med å kjevle ut leivene til firkanter er å få større boller enn det som er vanlig for "Kanelboller". Vil du ha ENDA større boller, kan du kjevle ut leivene til rektangulære leiver (ca 25x50 cm), og så rulle dem sammen fra kortsiden (i stedet for langsiden, slik som er vanlig).

"Skillingsboller" er ypperlige til frysing.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/skillingsboller>