



## Skolebrød med bringebær

### Ingredienser

Skolebrød:

50 g gjær

200 g smør

7 dl melk

2 dl sukker

2 ts kardemomme

2 ts vaniljesukker

ca 1 kg hvetemel

Fyll:

3 dl bringebærsyltetøy

Vaniljekrem:

5 dl H-melk

1 vaniljestang

5 eggeplommer

1 dl sukker

2 ss maisenna

Glasur:

3 dl melis

1 ts vaniljeessens

2 ss vann eller melk

Pynt:

200 g kokos



### Fremgangsmåte

### *Gjærdeig:*

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker, kardemomme og vaniljesukker. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig.

La deigen heve tildekket i ca 1 time.

### *Lag imens vaniljekremen:*

Ha melken i en kjele sammen med frøene fra vaniljestangen og hele vaniljestangen. Kok opp melken. Ta kjelen av platen, la melken trekke med vaniljen i 5 minutter og ta så ut vaniljestangen.

Bland eggeplommer, sukker og maisenna. Hell den varme vaniljemelken i eggedosisen litt og litt om gangen mens du rører godt.

Ha så blandingen tilbake i kjelen og varm opp under stadig pisking til kremen tykner. Blandingens må IKKE KOKE, ellers skiller den seg! Hell blandingen gjennom en sikt og avkjøl i kjøleskapet til den skal brukes.

### *Forming og steking av bollene:*

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del den i ca. 20 emner som formes til boller. Trykk bollene flate og legg på bakepapirdekkede stekeplater med litt avstand imellom. La bollene etterheve lunt i ca 30 minutter.

Trykk ned et stort hull i midten av hver bolle. Fyll i en stor spiseskje bringebærsyltetøy på den ene siden og så en stor spiseskje vaniljekrem på den andre.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i 10-15 minutter. Avkjøl.

### *Pynting:*

Rør sammen melis, vaniljeessens og melk eller vann til en passe tykk melisglasur. Smør melisglasur på bollene og dryss over kokos.

## **Tips**

Bruk et fast bringebærsyltetøy som ikke er for rennende.

Vaniljekremen kan gjerne lages klar kvelden før. Dekk til med plastfolie og oppbevar i kjøleskapet. Det går fint å bruke 5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem i stedet for hjemmelaget vaniljekrem.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/skolebrod-med-bringebaer>