



Verdens beste rosinboller

Ingredienser

- ♥ 1 liter melk
- ♥ 300 g smør
- ♥ 250 g melis
- ♥ 250 g rosiner
- ♥ 100 g gjær
- ♥ 0,5 ts kardemomme
- ♥ 1,5 kg hvetemel



detsotliv.no

Pynt:

- ♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Ta kjelen av platen og ha i rosinene. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C). Dette tar en stund, men tiden gjør at rosinene kommer til å trekke til seg væske og bli store og myke.

Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel (se tips). Elt deigen til den er smidig.

Trill ut bollene med en gang (ca 40 stk) og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. La dem heve lunt i 1 time.

Stek bollene midt i ovnen ved $230^{\circ}\text{C} - 250^{\circ}\text{C}$ i 7-10 min (se tips). Avkjøl.

Sikt over melis før servering.

Tips

- ♥ Tilpass melmengden. Det kan hende du trenger litt mer enn det som er angitt i oppskriften. Deigen skal være god å trille og ikke løs og klissete.
- ♥ Steketemperaturen på 250°C er veldig varm, så pass nøyne på at bollene ikke blir brent utenpå og bløte inni. Det kommer litt an på ovnen du bruker om det går an å steke bollene på så høy varme. Er du usikker, kan du redusere varmen til ca. 230°C og steke bollene et par minutter lenger.
- ♥ Bollene er fine å fryse. Sikt over melis etter at de er fint, slik at de ser delikate og nystekte ut.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppeskift/verdens-best-rosinboller>