



## Berlinerboller

### Ingredienser

Gjærdeig:

- ♥ 100 g smør
- ♥ 4 dl helmelk
- ♥ 50 g gjær
- ♥ 75 g sukker
- ♥ 1 ts kardemomme
- ♥ 600 g hvetemel



detsotliv.no

Steking:

- ♥ 2 liter solsikkeolje

Pynt:

- ♥ 3 dl sukker

Fyll:

- ♥ 3 dl tykt bringebærsyltetøy

### Fremgangsmåte

*Gjærdeig:*

Smelt smøret og bland med melken. Varm opp blandingen til den er lunken (fingervarm). Løs opp gjæren i væsken. Tilsett sukker og kardemomme. Ha så i hvetemelet og elt deigen i ca. 10 minutter. La deigen heve i 1 time.

*Utbaking:*

Rull deigen ut til runde boller (ca. 40 gram deig per bolle) og legg dem på bakepapirdekede stekeplater. Bruk litt ekstra hvetemel dersom deigen er klissete.

La bollene etterheve i ca. 30 minutter.

#### *Steking:*

Varm opp oljen i en stor, vid kjele. Den skal holde 180-190 °C, så bruk helst et termometer eller bruk en frityrkoker så du har kontroll på varmen. Ha lokk tilgjengelig i nærheten som sikkerhet og husk at dersom oljen tar fyr, må du ALDRI ha i vann, men bare legge på lokket og slå av varmen.

Stek berlinerbollene i den varme oljen. Legg dem ned i oljen med en hullsleiv eller snu på dem av og til slik at de blir jevnt stekt. Ikke stek mer enn 3 - 4 berlinerboller om gangen, slik at du beholder kontrollen.

Løft berlinerbollene ut av oljen og over i en stor skål fylt med sukker. Snu litt rundt på bollene slik at sukkeret fester seg rundt hele overflaten.

Legg berinerbollene deretter over på tørkepapir for avkjøling.

#### *Fylling:*

Før servering fylles berinerbollene med tykt bringebærsyltetøy. Ha syltetøyet i en sprøytepøse med spiss sprøytetipp som stikkes inn i bollene fra siden. Sprøyt en god mengde syltetøy inn i hver av bollene.

Legg de fylte bollene på høykant på serveringsfatet slik at syltetøyet holder seg på plass inni bollene og ikke renner ut.

#### **Tips**

♥ Berlinerboller smaker aller best samme dag, men de kan pakkes inn i plast og så de holder seg myke i et par dager. Berlinerboller er fine å fryse.

♥ Lyst til å unngå steking i olje? Se da oppskrift på herlige [\*\*Berlinerboller \(stekt i airfryer\).\*\*](#)

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppeskift/berlinerboller>