Juleboller med krydder og nøtter



Ingredienser

♥ 50 g gjær
♥ 125 g smør
♥ 5 dl melk
♥ 1,5 dl sukker
♥ 2 ts kardemomme
♥ 3 ss kanel
♥ 1 ss nellik
♥ 1 egg
♥ 1,5 liter hvetemel
♥ 150 rosiner
♥ 100 g sukat
♥ 200 g apsikat (syltet appelsinskall)

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ 30 g hasselnøtter
♥ 2 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken med smøret og varm opp blandingen til den er lunken (fingervarm). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker, krydder og sammenpisket egg. Begynn så å blande inn det meste av melet til en jevn deig. Elt deigen i ca. 10 minutter.

Tilsett rosiner, sukat og apsikat og kna dette inn i deigen. La deigen heve tildekket i ca. 1 time.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del deigen i like store emner som trilles til runde boller. Jeg bruker her ca. 110 gram deig per bolle. Legg bollene på bakepapirdekkede stekeplater og la dem etterheve i ca. 20 minutter.

Pensle over bollene med egg som er pisket lett sammen med litt melk. Dryss over grovmalte hasselnøtter og perlesukker til pynt hvis du vil (dette kan sløyfes).

Stek bollene midt i ovnen ved 210 °C i ca. 15 minutter. Øk eventuelt varmen til 220 °C de siste minuttene, slik at bollene får fin og gyllen farge.

Tips

♥ Liker du nøtter, kan du gjerne hakke 100 g hasselnøtter og kna dette inn i deigen sammen med rosinene.

♥ Ønsker du derimot å sløyfe nøtter helt, er det bare å droppe dem.

♥ Bollene er kjempefine å fryse! Varm dem gjerne i noen minutter i ovnen etter at de er tint, så smaker de som nystekte igjen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/juleboller-med-krydder-og-notter