Vegaboller



Ingredienser

50 g gjær
150 g smør
5 dl melk
1 egg
1,5 dl sukker
2 ts kardemomme
ca 1,5 liter hvetemel

Fyll:
75 g smør
1 dl sukker
2 ts kanel

Pensling:
1 egg

Fremgangsmåte

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 sammenpisket egg. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 1 time.

Bland imens sammen alle ingrediensene til fyllet.

Del den ferdighevete deigen i 2 emner. Ha resten av melet på bakebordet og kjevle ut hvert emne til rektangulære leiver på ca 20x40 cm. Smør på kanelfyllet. Rull leivene sammen fra langsiden. Skjær hver av rullene i ca 15 skiver som er 2-3 cm tykke. Trykk hver skive ned på midten med skaftet på en kniv, slik at bollene "sprekker" på hver side av kløften. Sett bollene på bakepapirkledde stekeplater.

Etterhev bollene i 30 min. Pisk sammen egget med en gaffel og pensle de etterhevede bollene. Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i ca 10 min.

Tips

Kløften midt på bollene har en tendens til å bli litt skjev eller å forsvinne under heving. Trykk gjerne ned med kniven en gang til etter etterhevingen for å markere den. NB! Skjeve boller smaker like godt!!!!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/vegaboller