Solskinnsboller



Ingredienser

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

Kanelfyll:
50 g smør
2 ss kanel
2 ss sukker

Vaniljefyll:
5 dl ferdig vaniljekrem (f.eks. Piano)

Pynt:
4 dl melis
2 ss vann

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melken. Varm smørblandingen til den er lunken (37°C). Smuldre gjæren i en bakebolle og løs den opp i en del av smør- og melkeblandingen. Tilsett resten av væsken og sammenpisket egg. Bland så i sukker, kardemomme og mesteparten av melet. Elt deigen godt og hev til dobbelt størrelse (ca 60 min).

Del deigen i 2 emner. Ha resten av melet på bakebordet og kjevle ut hvert emne til rektangulære leiver på ca 25x40 cm. Smelt smøret til fyllet og pensle på leivene. Strø jevnt over med sukker og kanel. Rull leivene sammen fra langsiden. Skjær hver rull i ca 2 cm tykke skiver. Sett skivene på stekeplater dekket med bakepapir. Trykk dem litt flate med hendene. Etterhev bollene i 20 min.

Lag en grop i midten på hver av de etterhevede bollene. Bruk fingrene og lag gropen nokså stor, dyp og vid (se tips). Fyll hver grop med en stor spiseskje vaniljekrem.

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i ca 10 min. Avkjøl bollene helt før du pynter dem med litt melisglasur.

Tips

Det er viktig å lage gropen i bollene stor og dyp, ellers vil vaniljekremen renne over kanten under stekingen.

"Solskinnsboller" er fine å fryse!

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

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