Blåbærboller



Ingredienser

50 g gjær
150 g smør
5 dl melk
1,5 dl sukker
1 ts kardemomme
15 dl hvetemel

Fyll:
ca 150 g stivt blåbærsyltetøy

Pynt:
melisdryss

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 og kardemomme. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 40 min.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del deigen i 24 emner. Trill hvert emne til boller. Klem disse flate mellom hendene. Legg på en klatt med blåbærsyltetøy (se tips) og brett deigen forsiktig rundt syltetøyet. Trill på nytt mellom hendene (forsiktig, så ikke syltetøyet tyter ut), til du får jevne, sprekkfrie boller (se tips).

Sett bollene på stekeplater dekket med bakepapir (12 stk fordelt på 2 plater). La bollene heve seg luftige, ca 40 min. Stek bollene på midterste rille i ovnen ved 225°C i 10 min. Avkjøl. Sikt over melis før servering.

Tips

Ikke ha for mye syltetøy i bollene, da blir det bare sølete.

Pass på slik at du får jevne, sprekkfrie boller, ellers risikerer du at mye av syltetøyet renner ut av bollene under steking.

"Blåbærboller" er kjempefine å fryse. Sikt over litt ekstra melis når de er tinte, da ser de delikate og ferske ut!!

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

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