Kraterboller



Ingredienser

50 g gjær
150 g smør
5 dl melk
1,5 dl sukker
1 ts kardemomme
0,5 ts hornsalt
15 dl hvetemel

Fyll:
50 g smør
3 ss sukker
2 ts kanel

Pensling:
1 egg
litt melk

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, hornsalt og kardemomme. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 1 time.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del deigen i 16 emner. Trill jevne boller. Sett dem på stekeplate (8 på hver plate).

Etterhev bollene i 40 min.

Til fyllet røres mykt smør sammen med sukker og kanel til en jevn blanding.

Stikk et dypt hull med pekefingeren i midten av hver bolle. Bruk to teskjeer og legg en god klatt med fyll i hullet på hver bolle. Pensle bollene eventuelt med egg blandet ut med litt melk (se tips).

Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min, til de er gyldne og gjennomstekte.

Tips

Dropp egg til pensling hvis du ønsker helt eggfrie boller.

"Kraterboller" er kjempefine å fryse! Se også oppskrift på "Vulkanboller" som fylles med hjemmelaget vaniljekrem i tillegg til kanelfyllet.

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

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