Sommerboller (Kanelboller med bringebær)



Ingredienser

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

Fyll 1:
100 g smør
4 ss sukker
1 ss kanel

Fyll 2:
3 dl tykt bringebærsyltetøy (se tips)

Pynt:
3 dl melis
1-2 ss vann
mandelflak

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melken. Varm smørblandingen til den er lunken (i underkant av 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 minutter).

Del deigen i 2 emner. Ha resten av melet på bakebordet og kjevle ut hvert emne til rektangulære leiver på ca 25 x 40 cm. Smør over mykt smør og strø jevnt over med sukker og kanel. Rull leivene sammen fra langsiden. Skjær hver rull i ca. 2 cm tykke skiver (ca 10 stk fra hver rull). Sett skivene på stekeplater dekket med bakepapir. Trykk dem litt større og flatere med hendene. Etterhev bollene i 20 minutter.

Lag en nokså stor og dyp fordypning med fingrene i midten av hver bolle og fyll opp med en klatt (ca 1 ss) bringebærsyltetøy (se tips).

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i 10-15 minutter.

Avkjøl bollene helt før du pynter dem med litt tykk melisglasur og drysser over lett knuste mandelflak.

Tips

Ikke bruk for tyntflytende bringebærsyltetøy - da renner syltetøyet bare ut av bollene. Hvis du synes at for mye av syltetøyet har "forsvunnet" under stekingen, kan dette repareres: Legg på litt ekstra rett etter at bollene er tatt ut av ovnen og stek i et par minutter til.

Bringebærsyltetøy kan byttes ut med annen type syltetøy du liker, se for eksempel **Kanelboller med blåbær**.

Sommerboller med bringebær er kjempefine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sommerboller-kanelboller-med-bringebaer