Vaniljekremboller



Ingredienser

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

Fyll:
5 dl vaniljekrem

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (i underkant av 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 minutter.

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 vaniljekrem og brett deigen forsiktig rundt fyllet. Trill på nytt mellom hendene, helt forsiktig, til du får jevne, sprekkfrie boller.

Sett bollene på stekeplater dekket med bakepapir (12 stk fordelt på 2 plater). La bollene heve seg luftige, ca. 40 minutter.

Stek bollene på midterste rille i ovnen ved 225 °C i ca. 10 minutter. Avkjøl helt.

Sikt et tykt lag melis over de avkjølte bollene før servering.

Tips

Bruk helst **hjemmelaget vaniljekrem** for ekstra god smak, men ferdigkjøpt går selvfølgelig også fint å bruke.

Siden jeg ønsker å beholde disse bollene lyse i fargen og dessuten sikter melis på dem, dropper jeg her pensling med egg før steking.

Vaniljekremboller er kjempefine å fryse! Sikt over melis før servering, og bollene ser som nystekte ut!

Se også oppskrift på **Pariserboller** som pyntes med sukkerdryss i stedet for melis.

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

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