Skillingsboller



Ingredienser

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

Fyll:
100 g smør
100 g sukker
2-3 ss kanel

Pynt:
sukker

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. 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 firkantede leiver på ca 35 x 35 cm (se tips). Smør på mykt smør og strø over sukker og kanel. Rull leivene stramt sammen. Skjær hver rull i ca 15 skiver. Legg skivene på stekeplater dekket med bakepapir med god avstand. Etterhev bollene i 30 min, til de er store og luftige.

Strø over godt med sukker. Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min. Strø over litt ekstra sukker rett etter at bollene har kommet ut av ovnen.

Tips

Poenget med å kjevle ut leivene til firkanter er å få større boller enn det som er vanlig for "Kanelboller". Vil du ha ENDA større boller, kan du kjevle ut leivene til rektangulære leiver (ca 25 x 50 cm), og så rulle dem sammen fra kortsiden (i stedet for langsiden, slik som er vanlig).

"Skillingsboller" er ypperlige til frysing.

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

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