Gløgge boller



Ingredienser

50 g gjær
100 g smør
3,5 dl gløgg (se tips)
1 ts bakepulver
500 g hvetemel
- -
2 dl rosiner

Pensling:
1 egg
1 ss melk

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret i en liten kjele. Tilsett gløggen. Avkjøl til lunken temperatur (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Rør deretter inn bakepulver og til slutt hvetemelet.

La deigen stå og heve tildekket i 1 time. Ha deigen på bakebordet (bruk eventuelt litt ekstra mel til utbakingen). Kna inn rosiner hvis du ønsker.

Del deigen opp i 20 jevnstore biter. Trill hvert emne til runde boller. Sett bollene på stekeplater dekket med bakepapir og la bollene etterheve i ca 15 min.

Pensle over bollene med egg som er pisket sammen med litt melk. Stek bollene midt i ovnen ved 210°C i ca 12-15 min, eller til de er gyldne.

Tips

Merk at gløggen skal være utblandet før den tilsettes deigen (bruk blandingsforholdet som står på flasken). Det spiller ingen rolle om du blander den ut med rødvin, noe sprit eller bare med vann. Bruker du utblandet gløgg, vil du kun få en liten bismak av gløgg på bollene. Ønsker du sterkere effekt av gløggen, kan du bruke ikke-utblandet gløgg i stedet eller sterk gløgg.

"Gløgge boller" egner seg utmerket til frysing!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/glogge-boller