Kråkeboller



Ingredienser

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

Pensling:
1 egg

Fyll:
smør
kanel
perlesukker

Pynt:
muffinsformer

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bakebolle. Smelt smøret i en liten kjele. Tilsett melken og varm opp til fingervarm (ca 37°C). Løs opp gjæren i væsken. Pisk egg og sukker lett sammen og bland i. Ha i kardemomme og deretter hvetemel. Kna deigen blank og smidig. Hev deigen i ca 30 min.

Ta deigen på bakebordet, eventuelt sammen med litt ekstra hvetemel, og elt den sammen. Trill ut boller og legg dem i muffinsformer av papir (dette gjør at bollene holder fasongen bedre). Sett på stekeplate og etterhev i 15 min.

Pensle først over bollene med sammenpisket egg. Bruk så en saks og klipp et nokså dypt kryss på toppen av hver bolle. Dryss først godt med kanel, legg så på en smørklatt (press den litt ned i gropen) og strø over perlesukker til slutt.

Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 10-15 min til de er gyldne. Avkjøl bollene på platen.

Tips

"Kråkeboller" er fine å fryse!

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

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