Festboller



Ingredienser

50 g gjær
5 dl melk
125 g smør
1 ts kardemomme
1 ts kanel
2 dl sukker
13-14 dl hvetemel

Fyll:
100 g smør
150 g marsipan
1 dl makronmasse (fra Freia)
100 g sukker
2 ss kanel

Pensling:
1 egg

Pynt:
100 g mandelflarn
perlesukker

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bakebolle. Smelt smøret i en kjele. Tilsett melken og varm opp blandingen til den er fingervarm (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Rør i sukker, kanel og kardemomme. Ha så i hvetemel og bland sammen til en jevn deig. Heves i

1 time.

Kjevle ut deigen til en stor, rektangulær leiv (bruk ekstra hvetemel til utbakingen, så ikke deigen henger fast til bakebordet). Smør på mykt smør. Bland hakket marsipan med makronmasse, sukker og kanel. Dryss dette over leiven. Rull deigen sammen fra langsiden til en fast rull. Skjær rullen i skiver og legg dem i muffinsformer av papir. Sett dem på stekeplater og etterhev godt.

Pensle over bollene med sammenvispet egg. Dryss over mandelflarn og perlesukker. Stek bollene midt i ovnen ved 200-220°C i 10-15 min.

Tips

"Festboller" er fine å fryse.

Oppskriften er hentet fra Ingrid Espelids bok "Helt enkelt baking" (Gyldendal Forlag 2005).

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

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