Sitronboller



Ingredienser

125 g smør
5 dl melk
50 g gjær
1 dl sukker
2 ts kardemomme
14-15 dl hvetemel

Fyll:
125 g smør
revet skall av 2 sitroner
3/4 dl sukker
1 dl finhakkede hasselnøtter

Pynt:
1 egg til pensling
perlesukker
0,5 dl grovt hakkede hasselnøtter

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland med melken og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Tilsett sukker, kardemomme og ca 14 dl av hvetemelet. Elt deigen smidig. Hev deigen i 40 min.

Til fyllet blandes mykt smør med sitronskall, sukker og fint hakkede hasselnøtter.

Ha deigen på bakebordet sammen med litt ekstra mel. Del deigen i to og kjevle ut hver del til avlange leiver. Smør sitronkrem på halve deigen (den nedre halvdelen) og brett over den andre (øvre) halvdelen, slik at deigleivene blir doble med sitronfyllet i midten. Skjær så hver av de doble deigleivene i 2 cm brede remser (ca 20 stk av hver leiv). Lag et hakk på midten av hver remse. Snurr deretter remsene slik at de blir vridde. Lag så en knute på remsene. Legg endene på undersiden av knutene (slik at de ikke stikker ut på sidene).

Legg bollene med knutefasong på bakepapirdekkede stekeplater. Etterhev i ca 30 min. Pensle over med sammenpisket egg. Dryss over perlesukker og grovt hakkede hasselnøtter.

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i 6-8 min, til de er gyldne. Avkjøl på rist.

Tips

Snurringen og det å slå knute på deigen gjør at disse "Sitronbollene" får lekker fasong. Fremgangsmåten høres kanskje komplisert ut, men poenget er bare å få til lange deigremser med fyll inni som vris og deretter slås knute på. Når endene stikkes under knutene blir bollene runde.

Det går selvsagt an å lage bollene med vanlig "skillingsbollefasong" også, dvs at du smører sitronfyllet over hele de utkjevlede leivene, ruller dem sammen og skjærer rullene i skiver.

"Sitronboller" egner seg godt til frysing.

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

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