Vinterboller



Ingredienser

Hveteboller (men du kan også bruke annen oppskrift, se tips)
♥ 5 dl melk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 750 g hvetemel

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Mandelkrem til 5 boller:
♥ 3 dl mandler
♥ 2 dl melis
♥ 2 dl kremfløte

Pynt:
♥ 2 ss melis

Til servering:
♥ 1 liter kokende melk

Fremgangsmåte

Hveteboller:
Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm. Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel. Elt deigen til den er smidig. La deigen heve i 30 minutter (ikke nødvendig med denne deigen, men gjør deigen smidigere).

Trill ut bollene (ca. 20 stk) og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. La dem heve lunt i 1 time.

Pensle gjerne over bollene med egg som er vispet lett sammen med litt melk. Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i ca. 10 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Mandelkrem:
Hakk mandlene fint. Dette gjøres raskt i food processor.

Bland i melis og deretter ferdigpisket krem.

Skjær lokket av bollene og grav ut en del av innmaten med en teskje. Fyll bollene med en stor porsjon mandelkrem.

Servering:
Bollene kan spises som de er, men er også veldig gode servert i en dyp tallerken med kokende melk.

Spis Vinterbollen med skje etter hvert som bollen bløtner av den varme melken.

Tips

♥ Du kan bruke ferdigkjøpte hveteboller, men selvfølgelig helst hjemmelagde. Du finner mange bolleoppskrifter her på Det søte liv. Oppskriften i dette innlegget er halv porsjon av **Verdens beste boller**. Du får jo da mer enn 5 boller. De du ikke fyller med krem, kan gjerne fryses.

♥ Se også oppskrift på **Hveteboller**, **Statoilboller**, **Yoghurtboller** eller **Kesamboller**.

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

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