Roseboller



Ingredienser

6 dl hvetemel
1 dl sukker
100 g smør
3 dl melk
50 g gjær

Fyll:
100 g kransekakemasse (se tips)
1 dl bringebærsyltetøy

Pensling og pynt:
1 egg
perlesukker

Fremgangsmåte

Ha mel, sukker og smør i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til smøret har smuldret seg fint med det tørre. (Har du ikke food processor, smuldrer du først smøret i melet med fingrene. Bland deretter med sukker.) Varm opp melken til den er lunken (37°C). Løs opp gjæren i melken. Tilsett væsken i melblandingen og arbeid deigen smidig. Kjevle ut deigen til et rektangel (ca 25x40 cm) på melet bakebord.

Riv kransekakemassen og rør den sammen med bringebærsyltetøy til en jevn masse. Bre massen jevnt over deigen og rull den sammen fra langsiden som en rullekake.

Skjær rullen i 3-4 cm tykke skiver. Legg skivene i muffinsformer og la etterheve i 30 min.

Pensle over bollene med sammenpisket egg og strø over perlesukker.

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i ca 10 min.

Tips

Kransekakemasse fås kjøpt i de fleste matvarebutikker (grønn rull fra Odense).

Som all annen gjærbakst kan "Roseboller" fryses.

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

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