Hjerteskolebrød



Ingredienser

50 g gjær
100 g smør
3,5 dl melk
1 dl sukker
1 ts kardemomme
0,5 ts hornsalt
ca 600 g hvetemel

Fyll:
5 dl vaniljekrem

Pynt:
3 dl melis
2 ss vann
2 dl kokos

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker, hornsalt og kardemomme. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 40 min.

Kjevle ut deigen på lett melet bakebord til ca 1 cm tykkelse. Stikk ut mellomstore hjerter med pepperkakeform. Legg hjertene på bakepapirdekkede stekeplater med litt avstand imellom og la dem heve seg luftige, ca 40 min.

Lag en grop i midten av bollene med en finger. Fyll gropen med vaniljekrem.

Stek bollene på nederste rille i ovnen ved 230°C i 10 min. Avkjøl helt.

Lag melisglasur av melis og vann. Ha kokos i en flat suppetallerken eller lignende. Smør melisglasur på bollene med en smørekniv. Klem deretter forsiktig bollene ned i kokosen slik den fester seg i melisglasuren.

Tips

"Hjerteskolebrød" kan fryses.

Søk på "Skolebrød" og se mange ulike varianter på detsoteliv.no!

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

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