Hot Cross Buns



Ingredienser

Krydderboller:
1,5 dl melk
50 g gjær
50 g smør
1 egg
50 g sukker
revet skall av 1 appelsin
1 ts kanel
1/2 ts kardemomme
1/4 ts muskat
1/4 ts ingefær
75 g korinter eller rosiner
50 g apsikat
400 g hvetemel

Hvitt kryss:
50 g hvetemel
0,5 ss sukker
1-2 ss vann

Pensling:
1 egg
1 ss melk

Glasering:
2 ss kokende vann
2 ss sukker

Fremgangsmåte

Varm melken opp til den er lunken, 37°C. Løs gjæren opp i dette. Rør i mykt smør, egg, sukker, revet appelsinskall og krydder. Bland så i korinter, apsikat og hvetemel. Kna deigen jevn. Heves til dobbel størrelse, ca 45 min.

Ha deigen på lett melet bakebord og del opp i 12 emner. Trill disse til runde boller som legges på bakepapirdekket stekeplate. Lag et kryss på toppen av hver bolle med en kniv.

Lag en pasta av mel, sukker og vann. Det skal bli en deig som er lett å trille (ligner trolldeig i konsistensen). Trill tynne stenger som deles opp i biter som legges i krysset på hver bolle. Klem ytterkantene på stengene godt inn i bollen (du kan bruke litt vann til feste dem med).

Etterhev bollene i 30 min. Pensle over med egg som er pisket lett sammen med litt melk. Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i ca 15-20 min, til de har god, gylden farge.

Bland sukker og kokende vann. Pensle bollene med sukkerblandingen straks etter at de er tatt ut av ovnen.

Tips

Hot Cross Buns er kjempefine å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/hot-cross-buns