Solsikkeboller for SOS-barnebyer



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

Gul melisglasur (se tips):
3 dl melis
1 ss sitronsaft
gul konditorfarge
evtl. liten skvett vann

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.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del deigen i 24 emner. Trill jevne boller og sett dem på stekeplate dekket med bakepapir (12 stk fordelt på 2 plater). La bollene heve seg luftige, ca 40 min.

Pensle over bollene med litt melk. Stek bollene på nederste rille i ovnen ved 230°C i 10 min til de har fått lysebrun farge på toppen. Avkjøl helt.

Rør sammen gul sitronglasur av melis, sitronsaft, gul konditorfarge. Tilsett eventuelt littegrann vann til passe konsistens. Smør glasur over bollene og sett bollene i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Tips

Hvis du får tak i det, kan du bruke gul melis med sitronsmak (fra Dansukker). Denne trenger du da bare å blande med litt vann til passe konsistens.

- -

SOS-SANGEN

"Kom igjen og skrik deg hes - S-O-S.
Vis at du har fart og fres - S-O-S.
Hopp så høyt du bare kan - S-O-S.
Bøy deg som en bavian - S-O-S.

S-O-S
S-O-S
S-O-S

Snurr deg som en snurrebass - S-O-S
Vær et fly hvis du har plass - S-O-S
List deg som en liten mus - S-O-S
Vess med klørne som en pus - S-O-S

S-O-S
S-O-S
S-O-S

Vil du klappe, klapp i vei - S-O-S
Rop så taket løfter seg - S-O-S
Så til slutt i vilden sky - S-O-S
SOS vår barneby - S-O-S

S-O-S
S-O-S

EEESSSS-OOOOO-EEESSSSS!!!"

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/solsikkeboller-sos-barnebyer