Solboller



Ingredienser

200 g smør
5 dl melk
50 g gjær
2 ts kardemomme
2 ss vaniljesukker
150 g sukker
11-12 dl hvetemel

Fyll:
5 dl vaniljekrem

Pynt:
3 dl melis
2-3 ss vann

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melk. Varm til blandingen er lunken (37°C). Smuldre opp gjæren i en bakebolle og løs opp i den lunkne smør- og melkeblandingen. Tilsett kardemomme, vaniljesukker, sukker og mesteparten av melet til en løs deig. Heves til dobbelt størrelse (ca 40 min).

Ta deigen på bakebordet og kna inn resten av melet. Form store boller som settes på bakepapirkledd stekeplate og trykkes helt flate med hånden. Etterhev i 20 min.

Trykk en stor fordypning i midten av hver bolle med fingrene og legg en stor ss vaniljekrem i fordypningen. Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 10 min. Avkjøles

helt.

Lag melisglasur av melis og vann og pynt bollene med glasuren.

Tips

"Solboller" er fine å fryse.

"Solboller" er som sagt populære i Nord-Norge. I Tromsø er de kjent for å lage sin egen variant av "Solboller". Der lages de mer lignende "Berlinerboller", men også disse fylles med vaniljekrem.

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

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