# Krydderboller



## Ingredienser

25 g gjær
2,5 dl H-melk
75 g smør
1 stort egg
4 ss sukker
2 ts kardemomme
400-500 g hvetemel

Fyll:
100 g mykt smør
2 ss brunt sukker
1 ss kanel

Pensling og dryss:
1 egg
perlesukker

Pynt:
100 g melis
3-4 ss vann

## Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bolle. Smelt smøret og bland med melken. Varm opp til lunken (37°C). Løs opp gjæren i dette. Tilsett sammenpisket egg, sukker og kardemomme. Så blander du i hvetemel til en jevn og smidig deig. La deigen heve i 40 min.

Kjevle ut deigen på melet bord til en rektangulær leiv. Smør på mykt smør og dryss over rørsukker og kanel. Rull sammen leiven (se tips) og skjær rullen i skiver som legges i papirformer. La bollene etterheve i ca 20 min.

Pensle over bollene med sammenpisket egg og dryss over perlesukker. Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min, til de er lysebrune. Avkjøl litt.

Rør sammen melisglasuren (se tips) og ringle over bollene før servering.

**Tips**

Vil du lag store boller som jeg har laget, ruller du sammen deigleiven fra kortsiden i stedet for fra langsiden som er det vanlige.

Hvis du er glad i rom, kommer du nok til å like å tilsette et par romdråper i melisglasuren på disse bollene her:)

"Krydderbollene" er fine å fryse.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/krydderboller