Safranboller med gløggmarinerte rosiner



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 75 g smør
♥ 2,5 dl melk
♥ 25 g gjær
♥ 0,5 g malt safran (eller 1 ss safrantråder)
♥ 0,75 dl sukker
♥ 6,5 dl hvetemel

Fyll:
♥ 3 dl rosiner
♥ 2 dl gløgg (ikke utblandet med vann)
- -
♥ 75 g kaldt smør
♥ 150 g mandelmasse (se tips)
♥ 0,5 dl sukker
♥ 1 dl hvetemel

Pynt:
♥ 1 egg til pensling
♥ mandelflak

Fremgangsmåte

Start helst dagen i forveien med å gjøre klar rosinene:
Kok opp gløgg og rosiner i en liten kjele. Ta kjelen av platen og la rosinene ligge i gløggen til dagen etter (se tips).

Gjærdeig:
Smuldre gjæren i en bolle. Smelt smøret og bland med melken. Varm opp til lunken (ca. 37°C). Løs opp gjæren i dette. Tilsett safran (bruker du safrantråder, kan du knuse dem med litt sukker først). Så blander du i hvetemel til en jevn og smidig deig (spar litt mel til utbakingen). La deigen heve lunt i ca 40 minutter.

Forming og steking:
Kjevle ut deigen på melet bord til en rektangulær leiv. Bruk en ostehøvel og høvle smøret i skiver som fordeles over leiven. Klem forsiktig ut gløggen av rosinene og fordel rosinene over leiven. Fordel også over revet mandelmasse. Dryss over sukkeret og til slutt siktes melet over fyllet (melet hjelper til med å holde fyllet på plass inni bollene).

Rull sammen leiven fra langsiden og skjær rullen i skiver (ca 2 cm tykke) som legges i papirformer eller direkte på bakepapirdekkede stekeplater. La bollene etterheve i ca 20 minutter.

Pensle over bollene med sammenpisket egg og dryss over mandelflak.

Stek bollene midt i ovnen ved 210°C i ca 10 - 12 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Rosinene trekker til seg mest gløgg om de får stå og trekke i kjøleskapet over natten, men hvis du ikke har tid til det, er det likevel mulig å gjøre alt samme dag. La rosinene i det minste ligge og trekke til gløggen har blitt kald igjen.

♥ Denne oppskriften er svensk og inneholder svensk mandelmasse (blå rull fra Odense). Dette produktet selges etter det jeg kjenner til ikke i Norge. Jeg har brukt mandelmasse som jeg har kjøpt med meg fra Sverige, men som et alternativ går det helt fint å bruke kransekakemasse (grønn rull fra Odense) eller ekte marsipan (lilla rull fra Odense) som man eventuelt kan kna i noen dråper mandelessens for å få sterkere mandelsmak.

♥ Disse bollene er kjempefine å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/safranboller-med-gloggmarinerte-rosiner