# Brioches aux raisins




## Ingredienser

Fransk gjærdeig:
25 g gjær
2,5 dl melk
110 g sukker
2 egg
525 g hvetemel
120 g smør

Fyll:
5 dl vaniljekrem
2 dl rosiner

Pensling:
1 egg
1 ss melk

## Fremgangsmåte

Løs opp gjær i lunken melk. Rør i sukkeret og sammenpisket egg. Ha blandingen i en mikser med eltekrok. Ha i alt hvetemelet og kjør mikseren på full hastighet i noen minutter til deigen blir fast og smidig. Tilsett mykt smør i klatter og elt dette inn i deigen. Fortsett å elte til deigen lett slipper bollen. Heves i 1 time. (Har du ikke kjøkkenmaskin med eltekrok, kan du også gjøre knajobben for hånd, men det krever litt ekstra krefter.)

Del deigen i to og kjevle ut hver del til rektangler som er ca 20x30 cm. Smør over vaniljekrem og fordel rosinene over vaniljekremen. Rull leivene sammen fra

langsiden. Del hver rull opp i 12 skiver og legg disse i papirformer. Etterhev i 20 min.

Pensle over bollene med egg som er blandet med litt melk. Stekes midt i ovnen ved 190°C i 15-20 min, til bollene er gyldne. Avkjøl.

Hvis du vil ha lekre, blanke boller, kan de glaseres med sukkerlake (se tips).

**Tips**

Jeg har ikke gjort det med bollene på bildet, men hvis du vil ha dem blanke og lekre, kan du glasere dem med sukkerlake. Kok da opp 1 dl sukker med 3 ss sukker i noen minutter til det blir seig lake. Pensle dette straks over bollene mens de er varme.

Se også "Brioches à la canelle".

- -

[Jeanne is telling Paul about her first love]
Jeanne: I fell in love with him when I first heard him play piano.
Paul: You mean the first time he got inside your knickers.
Jeanne: He was a child prodigy; he was playing with both hands.
Paul: I bet he was!

(Fra filmklassikeren "Last Tango in Paris" med Marlon Brando i hovedrollen (1972).)

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/brioches-aux-raisins