Skolebrød med jordbærglasur

Ingredienser



Hvetedeig:
50 g gjær
100 g smør
3,5 dl melk
1 ts kardemomme
1 dl sukker
1 liter hvetemel

Fyll:
5 dl ferdig vaniljekrem (f.eks. Piano)

Pynt:
5 dl rosa melis med jordbærsmak (se tips)
ca 3 ss vann
kokos

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 sukker, kardemomme 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 20 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 jordbærmelis og vann. Smør melisglasur rundt vaniljekremen med en smørekniv. Ha kokos i en skål og klem kanten på de nyglaserte bollene ned i skålen, slik at kokosen fester seg i melisglasuren. La bollene stå til glasuren har stivnet.

Tips

Det er viktig at du trykker helt ned til platen når du presser hullet i midten på de etterhevede bollene. Under steking vil bollene heve seg en god del. Hvis du ikke har presset hullet helt godt ned vil vaniljekremen flyte over og renne utover bollene under steking.

"Skolebrød" er best å fryse uten melisglasur og kokos fordi melisglasuren ellers kan skalle av.

Rosa melis med jordbærsmak (fra Dansukker) fås blant annet kjøpt hos ICA.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/skolebrod-med-jordbaerglasur