Limeboller



Ingredienser

50 g gjær
125 g smør
3 dl melk
1 stort egg
80 g sukker
1 ts kardemomme
ca 500 g hvetemel

Fyll:
revet skall av 2 lime
presset saft av 1 lime
3 ss sukker (se tips)

Pynt:
3 dl melis
3 ss presset limesaft

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker, kardemomme og sammenpisket egg. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 1 time.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Kjevle ut deigen til en rektangulær leiv som er ca 0,5 cm tykk. Trykk ned noen hull i

leiven med fingertuppene og fordel over limesaften. Hele leiven skal bli våt av limesaft, men ikke klissete. Dryss over rikelig med revet limeskall og sukker. Brett leiven på midten og skjær den i ca 2 cm brede deigstriper. Tvinn deigstripene litt og slå knute på dem. Legg deigendene under knuten så du får runde knuteformede boller. Legg bollene på bakepapirdekkede stekeplater. La bollene etterheve godt.

Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 10-15 min. Avkjøl noe.

Rør sammen melis og limesaft til en tynn melisglasur og smør over lunkne boller slik at glasuren trekker littegrann inn i bollene. Avkjøl helt før servering.

Tips

Du kan bruke enten vanlig hvitt sukker eller lysebrunt demerarasukker som fyll i disse "Limebollene".

Det å lage knuter av deigen gir fin fasong på bollene, men du kan like gjerne rulle deigen sammen fra langsiden til en rull og så skjære skiver så du får spiralmønstrede Limeboller.

"Limeboller" smaker aller best helt ferske, men de kan fryses.

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

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