Skolebrød med bringebær



Ingredienser

Skolebrød:
50 g gjær
200 g smør
7 dl melk
2 dl sukker
2 ts kardemomme
2 ts vaniljesukker
ca 1 kg hvetemel

Fyll:
3 dl bringebærsyltetøy

Vaniljekrem:
5 dl H-melk
1 vaniljestang
5 eggeplommer
1 dl sukker
2 ss maisenna

Glasur:
3 dl melis
1 ts vaniljeessens
2 ss vann eller melk

Pynt:
200 g kokos

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
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 vaniljesukker. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig.

La deigen heve tildekket i ca 1 time.

Lag imens vaniljekremen:
Ha melken i en kjele sammen med frøene fra vaniljestangen og hele vaniljestangen. Kok opp melken. Ta kjelen av platen, la melken trekke med vaniljen i 5 minutter og ta så ut vaniljestangen.

Bland eggeplommer, sukker og maisenna. Hell den varme vaniljemelken i eggedosisen litt og litt om gangen mens du rører godt.

Ha så blandingen tilbake i kjelen og varm opp under stadig pisking til kremen tykner. Blandingen må IKKE KOKE, ellers skiller den seg! Hell blandingen gjennom en sikt og avkjøl i kjøleskapet til den skal brukes.

Forming og steking av bollene:
Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del den i ca. 20 emner som formes til boller. Trykk bollene flate og legg på bakepapirdekkede stekeplater med litt avstand imellom. La bollene etterheve lunt i ca 30 minutter.

Trykk ned et stort hull i midten av hver bolle. Fyll i en stor spiseskje bringebærsyltetøy på den ene siden og så en stor spiseskje vaniljekrem på den andre.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i 10-15 minutter. Avkjøl.

Pynting:
Rør sammen melis, vaniljeessens og melk eller vann til en passe tykk melisglasur. Smør melisglasur på bollene og dryss over kokos.

Tips

Bruk et fast bringebærsyltetøy som ikke er for rennende.

Vaniljekremen kan gjerne lages klar kvelden før. Dekk til med plastfolie og oppbevar i kjøleskapet. Det går fint å bruke 5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem i stedet for hjemmelaget vaniljekrem.

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

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