Adventsboller med gløgg og mandelmasse



Ingredienser

50 g gjær
125 g smør
2 dl melk
3 dl gløgg (se tips)
1 egg
1,5 dl sukker
1 ts kardemomme
1,5 liter hvetemel

Fyll:
100 g smør
150 g ekte marsipan (se tips)
1 dl makronmasse (se tips)
100 g sukker
2 ss kanel
- -
2 dl rosiner
1,5 dl gløgg (se tips)

Pynt:
1 egg
perlesukker

Fremgangsmåte

Start dagen i forveien med å ha rosiner i en liten kjele med gløgg. Gi det hele et lite oppkok. Ta kjelen av platen og avkjøl. Legg på et lokk og sett i kjøleskapet til dagen

etter.

Smuldre gjæren i en bakebolle. Smelt smøret i en kjele. Tilsett melken og gløggen og varm opp blandingen til den er fingervarm (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Rør i sammenvispet egg, sukker og kardemomme. Ha så i hvetemel og bland sammen til en jevn deig. Heves i 1 time.

Kjevle ut deigen til en stor, rektangulær leiv (bruk ekstra hvetemel til utbakingen hvis nødvendig, så ikke deigen henger fast til bakebordet). Smør på mykt smør. Bland hakket marsipan med makronmasse, sukker og kanel. Dryss dette over leiven. Dryss til slutt over gløggmarinerte rosinene (hell vekk gløgg som er til overs i kjelen). Rull deigen sammen fra langsiden til en fast rull. Skjær rullen i skiver og legg dem i muffinsformer av papir. Sett dem på stekeplater og etterhev godt.

Pensle over bollene med sammenvispet egg. Dryss over perlesukker. Stek bollene midt i ovnen ved 200-220°C i 10-15 min.

Tips

Bruk ekte marsipan (lilla rull) som har eksta høyt mandelinnhold og god smak og som dessuten tåler steking bedre enn vanlig figurmarsipan.

Makronmasse fås kjøpt på pose (fra Freia). Bruk 1 dl av pulveret uten å blande noe mer i det.

Bruk ublandet gløgg rett fra flasken både i deigen og når du legger rosinene i bløt - det gir best smak.

Se også "Festboller" som er basert på lignende oppskrift. Se også "Gløgge boller" på Det søte liv, som er runde boller som også inneholder gløgg i deigen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/adventsboller-med-glogg-og-mandelmasse