Vulkanboller



Ingredienser

75 g smør
3 dl melk
50 g gjær
1 dl sukker
0,5 ts hornsalt
1 ts kardemomme
1 egg
500-600 g hvetemel

Fyll:
75 g smør
2 ss sukker
1 ss kanel

Vaniljekrem:
5 dl kremfløte
0,5 vaniljestang
4 eggeplommer
25 g maizena
125 g sukker

eller
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melk. Løs opp gjær i den lunkne smørblandingen. Tilsett sukker, hornsalt, kardemomme og egget. Bland så i ca 500 g mel til jevn deig. Hev deigen til det dobbelte.

Trill deigen ut til 12 boller som settes på bakepapirdekket stekeplate. Bruk eventuelt litt ekstra hvetemel under utbakingen om du synes deigen er klissete.

Del opp 75 g kaldt smør i terninger og bland med 2 ss sukker og 1 ss kanel. Mos litt med en gaffel. Stikk et dypt hull i hver bolle med en finger og stikk nedi en stor kule av smørfyllet i hver bolle. Etterhev bollene og stek midt i ovnen ved 200°C grader i ca 10 min, til de er gyldne. Smør, sukker og kanelfyllet skal ha rent utover bollene i løpet av stekingen.

Skjær hakk i hver bolle og fyll med vaniljekrem før servering. Bruk gjerne en pose som du klipper hull i til dette (eller sprøytepose med stor, glatt, rund tut). Det går veldig fint å bruke ferdigkjøpt vaniljekrem, men hjemmelaget vaniljekrem gir ekstra god smak! Du finner fremgangsmåten i tipsfeltet:-)

Sikt til slutt over litt melis til pynt!

Tips

Jeg elsker hjemmelaget vaniljekrem til disse bollene! Her er fremgangsmåten:

Kok opp kremfløte og vaniljestang og vaniljefrø. I en annen bolle piskes eggeplommer, maizena og sukker lett sammen. Ha den kokende fløten litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. Ha så det hele tilbake i kjelen. Varm opp på nytt under stadig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg. Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm. Ta kjelen av platen og la den avkjøles til romtemperatur. Rør av og til. Sett så kjelen i kjøleskapet til vaniljekremen er helt tykk (gjerne over natten, men dekk da gjerne over med litt plastfilm så det ikke danner seg snerk på overflaten).

"Vulkanboller" kan fryses. Gi dem gjerne et nytt melisdryss, så ser de som nylagede ut!

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

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