Pecan Vanilla Cinnamon Buns (Amerikanske pekan- og vaniljeboller)



Ingredienser

50 g gjær
3,5 dl melk (se tips)
100 g smør
80 g vaniljekrempulver (se tips)
2 store egg
1 dl sukker
500 g hvetemel

Fyll:
75 g mykt smør
150 g brunt sukker
3 ts kanel
150 g pekannøtter

Kremostglasur:
150 g kremost
50 g mykt smør
2 ss vaniljeekstrakt
2 ss melk
400-500 g melis

Pynt:
hele pekannøtter

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bolle. Smelt smøret i en kjele. Tilsett melken og varm opp til blandingen er lunken. Løs opp gjæren i smørmelken. Rør i vaniljekrempulver, sammenvispede egg og sukkeret. Ha til slutt i hvetemel og kna deigen jevn. Heves i 1 time.

Kjevle ut deigen på melet bord til en kvadratisk leiv (det gir større boller enn om du har rektangulær leiv). Smør på mykt smør og dryss over brunt sukker, kanel og pekannøtter. Rull sammen leiven og del opp i tykke skiver som legges i store, amerikanske muffinsformer (se tips).

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min, eller til bollene er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl.

Rør sammen ingrediensene til kremostglasuren så den blir jevn og passe tykk i konsistensen. Smør over et tykt lag krem på toppen av de avkjølte bollene. Pynt med noen pekannøtter på toppen.

Tips

Jeg bruker helmelk til denne deigen som gir ekstra saftige boller.

Bruk vaniljekrempulver som er beregnet til koking. Jeg har her brukt 2 pk "Kakefyll med vaniljesmak" (fra Idun i serien Mors hjemmebakte) som tilsvarer 80 gram til sammen.

Disse amerikanske bollene blir store og stilige om du legger dem i store, amerikanske muffinsformer. Jeg har i tillegg brukt muffinsbrett beregnet på store, amerikanske muffinsformer slik at bollene virkelig holder fasongen.

"Pecan Vanilla Cinnamon Buns" kan fryses både med og uten glasur.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/pecan-vanilla-cinnamon-buns-amerikanske-pekan-og-vaniljeboller