Kissrolls



Ingredienser

♥ 50 g smør
♥ 2 dl vann
♥ 2 dl melk
♥ 25 g gjær
♥ 3 ss sukker
♥ 10-11 dl hvetemel

Fyll:
♥ smør og brunt sukker

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ brunt sukker

Fremgangsmåte

Smelt smøret og bland i vann og melk. Varm blandingen opp til lunken (37°C). Løs opp gjær i væsken. Rør i sukker. Tilsett ca 9 dl hvetemel og elt deigen jevn. Jeg bruker kjøkkenmaskin med eltekrok og lar deigen knas i ca 10 min. Hev deigen i 1 time.

Ha litt mel på bakebordet og kjevle ut deigen til en leiv som er ca 0,5 cm tykk.

Stikk ut sirkler med utstikker eller et vannglass. Sirklene skal være ca 10 cm i diameter. Det blir ca 25-30 stk av denne oppskriften.

Legg på en avlang klatt med smør. Dryss på litt brunt sukker og brett over og klem sammen (se tips). Som nevnt fylte jeg også noen av mine Kissrolls med appelsinsjokolade (se tips).

Legg Kissrolls på bakepapirdekkede stekeplater og etterhev i 10 min. Pensle over med sammenvispet egg og melk, og dryss over brunt sukker. Stek Kissrolls midt i ovnen ved 225°C i ca 10 min, til de har fått gylden farge og er gjennomstekte.

Tips

♥ Det er viktig at du klemmer deigen godt sammen når du bretter over, ellers vil bretten åpne seg i løpet av stekingen. Resultatet blir Kissrolls som smaker like godt, men som mister noe av fasongen. Med mindre du med vilje vil lage åpne Kissrolls da... 😉

♥ Appelsinsjokolade egner seg godt som fyll fordi en "appelsinbåt" passer perfekt å legge på leiven før du bretter den sammen.

♥ Ikke fyll dine Kissrolls med vaniljekrem eller syltetøy. Det vil bare renne ut av bollene under stekingen og blir ikke særlig vellykket (ja, jeg har testet det ut..).

♥ Kissrolls smaker aller best samme dag de er laget. De du ikke spiser opp, er fine å legge i fryseren. Varmes lett i ovnen, og så smaker de som nystekte igjen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kissrolls