Boller med sitronkrem og blåbær



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 50 g gjær
♥ 6 dl melk
♥ 1 egg
♥ 2,5 dl sukker
♥ 1 ts kardemomme
♥ 16,5 dl hvetemel
♥ 150 g smør

Sitronkrem:
♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 120 g presset sitronsaft (se tips)
♥ revet skall av 2 sitroner
♥ 1 ss maizena (se tips)
♥ 100 g smør

Fyll:
200 g store blåbær

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Pynt:
♥ melisdryss
(eller ostekrem, se tips)

Fremgangsmåte

Start med å lage sitronkremen: Ha eggeplommer, sukker, sitronjuice, sitronskall og maizena i en liten kjele. Varm opp sitronkremen over middels varme under stadig omrøring til kremen tykner. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter.

Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er helt kald. Den vil da tykne ytterligere i konsistensen.

Gjærdeigen: Løs opp gjæren i 5 dl lunken melk (37°C). Tilsett sammenpisket egg. Ha i sukker, kardemomme og det meste av hvetemelet. Kjør først deigen i ca. 3 minutter på lav hastighet. Øk deretter hastigheten og kjør deigen i 5 minutter til. Ha i den siste desiliteren med lunken melk litt etter litt. Deigen skal nå være smidig og ha en blank overflate. Tilsett romtemperert og mykt smør i klatter, og kjør maskinen på lav hastighet til smøret er blandet helt inn i deigen. Hev deigen i 1 time.

Del deigen i to og kjevle hver del ut til rektangulære leiver. Smør på sitronkremen og dryss over blåbær. Rull sammen leivene fra langsiden og skjær rullene i skiver.

Legg skivene i muffinsformer av papir og sett disse på stekeplater. Etterhev i 30 minutter. Pisk egget lett sammen med melk og pensle over bollene med blandingen.

Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 15-20 minutter, til de er gylne.

Tips

♥ Siden sitroner varierer så mye i størrelse, kan det være greit å veie opp mengden sitronsaft. 120 g sitronsaft får du som regel av 2-3 sitroner.

♥ Sitronkremen er en typisk Lemon curd, som jeg også har postet som egen oppskrift. Det skal vanligvis ikke være maizena i lemon curd, men jeg har tilsatt det her for at sitronkremen skal få litt ekstra tykkelse. Dette er gunstig i og med at bollene skal stekes, så unngår du at sitronkremen smelter for mye og renner ut av bollene.

♥ Disse bollene blir litt klissete på undersiden på grunn av sitronkremen, så det er lurt å sette bollene i muffinsformer før steking.

♥ Bollene kan fryses.

♥ Disse bollene er både søte og litt syrlige. Du kan gi dem et melisdryss hvis du liker dem søtere. Jeg testet også å smøre på litt ostekrem laget av 200 g kremost, 100 g smør, 1 ss vaniljesukker og 250 g melis. Det ble supergodt!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/boller-med-sitronkrem-og-blabaer