Kremboller



Ingredienser

♥ 1 liter melk
♥ 300 g smør
♥ 250 g melis
♥ 100 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 1,5 kg hvetemel

Fyll:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 2 ss sukker

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C). Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel (se tips). Elt deigen til den er smidig.

Trill ut bollene med en gang (ca 40 stk) og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. La dem heve lunt i 1 time.

Stek bollene midt i ovnen ved 250°C i 7-10 min (se tips). Avkjøl.

Før servering piskes kremfløten sammen med sukkeret til luftig krem.

Del bollene på midten og fyll dem med krem. Legg på lokket og sikt over rikelig med melis.

Tips

♥ Tilpass melmengden. Det kan hende du trenger litt mer enn det som er angitt i oppskriften. Deigen skal være god å trille og ikke løs og klissete.

♥ Dette er en stor porsjon som gir ca. 40 boller. De bollene du ikke bruker, er fine å fryse til senere. Mengden pisket kremfyll er beregnet på alle bollene, så du trenger selvsagt ikke å piske så mye krem hvis du ikke vil fylle alle bollene. Du kan godt bruke halvparten av deigen til å lage rosinboller, kanelboller, hvetekrans, skolebrød osv.

♥ Steketemperaturen på 250°C er veldig varm, og passer best til vanlige hveteboller uten fyll. Du kan redusere varmen til 230°C hvis du synes det er vanskelig å få fin bakst med så høy steketemperatur. Fyller du med smør og sukker etc, er det i hvert fall best å senke temperaturen noe, f eks til 230°C. Lager du kringler eller større hvetekaker, må du sannsynligvis enda litt ned i temperatur til 210°C, fordi kaken da trenger lenge steketid for å bli gjennomstekt.

♥ Kremboller bør serveres samme dag, så bollene er helt myke og den piskede kremen helt fersk!

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

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