Melisboller med vaniljekrem

Ingredienser



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

Fyll:
♥ 5 dl vaniljekrem

Melisglasur:
♥ 6 dl melis
♥ 1 ss sitronsaft (kan sløyfes)
♥ 1 ss melk
♥ ca. 3 ss vann (se tips)

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 med god avstand mellom. Trykk bollene flate med hendene. La dem heve lunt i 1 time.

Etter at bollene har hevet, bruker du fingrene til å lage en stor grop i midten av hver bolle. Fyll gropen med en god spiseskje vaniljekrem.

Stek bollene midt i ovnen ved 230°C i 10-12 min, til bollene er gylne.

Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Rør sammen melisglasuren og smør den på de avkjølte bollene før servering.

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.

♥ Tilpass vannmengden når du rører sammen melisglasuren så du får en glasur som har passe tykk smørekonsistens. Mengden vann avhenger av om du vil ha sitronsmak på melisglasuren eller om du bare vil bruke melk og vann. Melken gjør melisglasuren hvitere og fyldigere. Det går fint å lage melisglasuren med bare vann eller bare melk.

♥ Bollene er fine å fryse, men helst uten melisglasuren (fordi den kan skalle av når bollene er fryst).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/melisboller-med-vaniljekrem