Ambrosiaboller med vaniljekrem



Ingredienser

♥ 1 liter melk
♥ 250 g smør
♥ 3 dl sukker
♥ 400 g rosiner
♥ 100 g gjær
♥ 3 egg
♥ 1,6 kg hvetemel

Fyll:
♥ 5 dl vaniljekrem

Pensling:
♥ 1 egg
♥ litt melk

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og sukker i en kjele under omrøring. Ta kjelen av platen og tilsett rosinere. La de ligge i den varme væsken slik at de blir myke og svulmer opp.

Når væsken er lunken (ca 37°C) tas litt av væsken til side i en bolle. Smuldre i gjæren og rør til gjæren har løst seg opp. Tilsett resten av den lunkne væsken med rosinene. Rør i lett sammenpiskede egg. Bland så i hvetemelet til en jevn deig (spar litt mel til utbakingen). La deigen heve i 1 time.

Ha deigen på et melet bakebord. Del deigen i 30 like store emner. Form hvert emne til store, runde boller som legges på bakepapirdekkede stekeplater.

Etterhev bollene i 20 min.

Bruk to fingre og trykk et stort hull i midten av hver bolle. Fyll hullet i hver bolle med en stor spiseskje vaniljekrem. Pensle over kantene med egg som er pisket sammen med litt melk.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i ca. 15 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Du kan bruke ferdigkjøpt eller hjemmelaget vaniljekrem.

♥ Antallet 30 boller er veiledende, og du kan selvsagt lage bollene så store du vil. Bare husk at hvis du lager dem veldig store, bør steketemperaturen senkes til 200°C og steketiden økes til 15-20 minutter for at bollene skal bli gjennomstekte.

♥ Bollene er kjempefine å fryse!

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

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