Boller med vanilje og kardemomme

Ingredienser



♥ 5 dl melk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 1,5 ts kardemomme
♥ 3 ts ekte vaniljesukker (se tips)
♥ 750 g hvetemel

Pynt:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ perlesukker (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, ekte vaniljesukker og hvetemel (se tips). Elt deigen til den er smidig.

Trill ut bollene med en gang (ca 20 stk) og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. La dem heve lunt i 1 time.

Visp egget lett sammen med litt melk og pensle over bollene. Dryss over godt med perlesukker.

Stek bollene midt i ovnen ved 230°C i ca 10-12 min.

Avkjøl bollene på rist.

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.

♥ Jeg bruker her ekte vaniljesukker, som gir ekstra god vaniljesmak. Får du ikke tak i det, kan du i stedet bruke 3 ts vanlig sukker som du blander med frøene fra 1 vaniljestang.

♥ Det hvite perlesukkeret som jeg har brukt på bollene du ser på bildet, har jeg kjøpt i Sverige. Der fås dette perlesukkeret kjøpt i de fleste matbutikkene (fra Dansukker). Jeg har ikke sett dette produktet i norske butikker enda. For smakens skyld, går det selvsagt like greit å bruke norsk perlesukker, men det beholder ikke en så hvit farge.

♥ Hvetebollene er fine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/boller-med-vanilje-og-kardemomme