Vaniljeboller i form med vaniljekrem



Ingredienser

Hveteboller med vanilje og rosiner:
♥ 25 g gjær
♥ 2 dl melk
♥ 50 g sukker
♥ 1 egg
♥ 1 ts vaniljepasta
♥ 1 ts kardemomme
♥ 450 g hvetemel
♥ 75 g smør
♥ 2 dl rosiner

Vaniljekremfyll:
♥ 5 dl vaniljekrem

Vaniljeglasur:
♥ 3 dl melis
♥ 2 ss melk
♥ 1 ts vaniljepasta

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bolle. Varm opp melken til den er lunken (37°C). Løs gjæren opp i melken og tilsett sukker, egg, vanilje, kardemomme og hvetemelet. Elt deigen godt sammen (bruk kjøkkenmaskin med eltekrok). Tilsett mykt smør og elt deigen videre i ca. 10 minutter, til den er fast og elastisk. La deigen heve i 1 time.

Del den hevede deigen i 12 emner. Kna rosiner inn i hvert emne og form runde boller. Ha disse i en smurt ildfast form eller liten langpanne som er ca. 20 x 30 cm. La bollene etterheve i 40 minutter.

Legg vaniljekremen i klatter mellom bollene i formen. Dryss over noen flere rosiner.

Stek bollekaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 25-30 minutter. Sjekk at bollene er gylne og gjennomstekte i midten.

Rør melis, vann og vaniljepasta sammen til en melisglasur og fordel på toppen av bollene før servering.

Tips

♥ Merk at vaniljekremen gjør at disse bollene blir nokså klissete å spise. Det blir slik når vaniljekremen legges mellom bollene og ikke inni bollene. Jeg synes dette blir deilig, men hvis du vil unngå det, må du enten legge et tynt lag deig i bunnen av formen, eller du må legge klatter med vaniljekrem i groper inni bollene.

♥ Du kan enten bruke ferdigkjøpt eller hjemmelaget vaniljekrem. Vaniljepasta som jeg har brukt både i deigen og i glasuren gir veldig god vaniljesmak, og fås kjøpt blant annet hos Coop Mega. Det går også greit å bruke vaniljeekstrakt.

♥ Som all gjærbakst, smaker disse bollene best samme dag de er laget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljeboller-i-form-med-vaniljekrem