Det søte liv...

Sticky Pecan Caramel Buns (Amerikanske karamellboller)



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 50 g gjær
♥ 1 dl melk
♥ 50 g sukker
♥ 3 egg
♥ 400 g hvetemel
♥ 150 g smør

Fyll:
♥ 100 g smør
♥ 80 g brunt sukker
♥ 1 ss kanel

Karamell:
♥ 150 g sukker
♥ 2 ss vann
♥ 100 g smør
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 100 g pekannøtter

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren i lunken melk. Visp inn sukkeret og eggene. Tilsett hvetemel og til slutt romtemperert smør.

Elt deigen i kjøkkenmaskin i 15-20 minutter, til den er smidig og slipper bollen. La deigen heve i 1 time.

Lag imens karamellen:
Ha sukker og vann i en tykkbunnet kjele, og la blandingen koke uten noen som helst form for røring til sukkeret blir flytende og lysebrunt. Først da tilsettes smøret, og du kan røre rundt i karamellen slik at smøret smelter.

Ta kjelen av platen. Varm opp kremfløten og ha i, og la så karamellen småkoke i ca. 5 minutter under stadig omrøring.

Hell karamellsausen i en liten langpanne, ca. 20 x 30 cm. Dryss over grovhakkede pekannøtter.

Utbaking av bollene:
Kjevle ut deigen til et rektangel. Bland sammen ingrediensene til fyllet og bre det jevnt over leiven.

Rull sammen deigen og skjær den i 3 cm tykke skiver. Legg skivene i formen og etterhev bollene i 15 minutter.

Stek dem deretter midt i ovnen ved 180°C i 15-20 minutter.

Hvelv de nystekte bollene over på et stort fat slik at karamellen kommer på oversiden av og renner nedover bollene.

Avkjøl før servering.

Tips

♥ Du trenger ikke å ha bakepapir i bunnen av langpannen. Karamellen og nøttene i formen gjør at bollene ikke kommer til å henge fast. Men det er viktig at du hvelver bollene ut av formen mens karamellen fortsatt er varm og flytende!

♥ Lag bollene nokså tykke og tilpass steketiden. Det er ikke så høy varme for å unngå at karamellen skal få brent smak, så til gjengjeld må bollene steke nokså lenge. Det er viktig at bollene blir helt gjennomstekte.

♥ Stusser du ved at deigen inneholder lite væske, mange egg og mye smør som eltes lenge inn i deigen? Det er fordi denne deigen er basert på samme konseptet som fransk briochedeig. Det gir mektige, men veldig gode boller. Men hvis du foretrekker det, kan du fint bruke din vanlige gjærdeig i stedet og ellers bruke samme oppskrift når det gjelder kanelfyll, karamell og pekannøtter.

♥ Oppskriften er som sagt beregnet på liten langpanne (20 x 30 cm). Jeg lagde dobbel porsjon her og som du ser på bildet, brukte jeg da en kvadratisk langpanne på 30 x 30 cm. Jeg fikk da noen kanelboller til overs som ikke fikk plass i langpannen, og de stekte jeg bare for seg selv på en stekeplate. Jeg lagde også dobbel porsjon karamell og serverte ekstra karamell over bollene. Kan aldri bli nok karamell! 😃

♥ Som navnet tilsier, blir disse bollene nokså klissete av karamellen. Det er nettopp det som er meningen med disse bollene. Slikk fingrene og NYT!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sticky-pecan-caramel-buns-amerikanske-karamellboller