Boller med multer og rømme



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 5 dl helmelk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 750 g hvetemel

Fyll:
♥ 4 dl seterrømme
♥ 500 g multer

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 1 dl sukker

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. Elt deigen til den er smidig. La deigen heve i 30 minutter.

Del den hevede deigen i 10-12 emner. Form hvert emne til boller som legges på bakepapirdekkede stekeplater og klemmes flate. La bollene heve i 30 minutter.

Bruk så fingrene og trykk ned en stor og vid grop i midten av hver bolle.

Fyll gropene med en stor spiseskje seterrømme.

Legg på rikelig med multer.

Pensle over deigkanten med sammenvispet egg og dryss godt med sukker over både deigkanten og multene i midten (jeg bruker ca. 1 spiseskje sukker på hver bolle).

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i ca. 12- 15 minutter, til bollene er gylne og gjennomstekte.

Avkjøl på rist før servering.

Tips

♥ Det går fint å bruke crème fraîche i stedet for seterrømme. Selvsagt kan du bruke vaniljekrem også, men da blir ikke smaken like særegen. Med crème fraîche eller seterrømme kommer smaken på multene mer i fokus.

♥ Du kan gjerne bruke multer som har vært fryst, men tin dem og la de renne godt av seg før du har dem på bollene.

♥ Bollene kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/boller-med-multer-og-romme