



Vaniljesausboller

Ingredienser

- ♥ 150 g smør
- ♥ 5 dl vaniljesaus (se tips)
- ♥ 50 g gjær
- ♥ 2 egg
- ♥ 2 dl sukker
- ♥ 1 ss vaniljesukker
- ♥ 1 kg hvetemel

Pensling:

- ♥ 1 egg



Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Bland inn vaniljesausen. Varm opp blandingen forsiktig til den er lunken (fingervarm).

Smuldre gjæren i en bolle og tilsett vaniljesmøret. Løs opp gjæren i dette. Tilsett sammenpiskede egg, sukker og vaniljesukker.

Ha deretter i hvetemelet. Elt deigen i kjøkkenmaskin med eltekrok i ca. 10 minutter. Hev deigen i 1 time.

Trill ut runde boller som legges på to bakepapirdekkede stekeplater. (Jeg brukte 100 g deig per bolle og fikk da 21 stk.)

Etterhev bollene i 45 minutter.

Pensle over bollene med sammenvispet egg.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i ca. 10 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

- ♥ Jeg bruker her ferdigkjøpt vaniljesaus (fra Tine). [Hjemmelaget vaniljesaus](#) kan sikkert også brukes.
- ♥ Hvis du er glad i rosiner, er det ikke noe i veien for å kna inn 1-2 dl rosiner i deigen. Jeg ville da ha redusert suktermengden til 1,5 dl.
- ♥ Vaniljesausbollene er fine å fryse!
- ♥ Jeg har tidligere laget både [Vaniljesausvafler](#) og [Vaniljesauskake i flere varianter](#).

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljesausboller>