Solskinnsboller til 17. mai



Ingredienser

♥ 5 dl melk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 1 ts kardemomme
♥ 750 g hvetemel

Fyll:
♥ 5 dl vaniljekrem

Glasur:
♥ 3 dl melis
♥ 2-3 ss melk

Pynt:
♥ kakestrøssel (se tips)

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (maks 37°C).

Rør gjæren ut i den lunkne væsken. Bland i kardemomme og hvetemel. Elt deigen til den er smidig.

Deigen kan heves i 30-45 minutter, men det er ikke absolutt nødvendig med denne deigen her.

Forming og steking:
Form store, runde boller som legges på to bakepapirdekkede stekeplater. Jeg veide bollene for å få dem noenlunde jevnstore (100-120 gram deig per bolle). Klem bollene flate med hendene og la dem heve i 50 minutter.

Bruk fingrene til å trykke ned en dyp grop i hver av bollene. Fyll hver av gropene med en stor spiseskje vaniljekrem.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i ca. 10-15 minutter, til de er gylne og gjennomstekte. Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Pynting:
Rør sammen melisglasuren og smør den på de kalde bollene.

Dryss på kakestrøssel før melisglasuren stivner, slik at kakestrøsselet fester seg godt til bollene.

Tips

♥ Bruk helst **hjemmelaget vaniljekrem**, men ferdigkjøpt kan også brukes.

♥ Strøsselet jeg har brukt heter Flaggstrøssel (fra Dr Oetker). Jeg hadde dette i skapet og jeg tror ikke akkurat dette strøsselet selges i butikkene lenger, men det finnes andre varianter kakestrøssel i rødt, hvitt og blått. Eller kjøp fargene hver for seg og lag din egen miks. Siden melisglasuren er hvit, trenger du i grunnen bare blått og rødt strøssel.

♥ Som all gjærbakst smaker bollene aller best samme dag, men de kan oppbevares til dagen etter. Pakk de i så fall godt inn i plast så de ikke blir tørre. Solskinnsbollene kan også fryses, men da helst uten melisglasur og strøssel.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/solskinnsboller-til-17-mai