Berlinerboller (stekt i airfryer)



Ingredienser

♥ 120 g smør
♥ 4,5 dl helmelk
♥ 50 g gjær
♥ 2 egg
♥ 100 g sukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 1 ts kardemomme
♥ 800 g hvetemel

Pynt:
♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker

Fyll:
♥ 2 dl jordbærsyltetøy
♥ 2 dl Nutella
♥ 3 dl vaniljekrem

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Smelt smøret og bland med melken. Varm blandingen til den er lunken og løs opp gjæren i væsken. Tilsett lett sammenpiskede egg og sukkeret. Bland inn bakepulver, vaniljesukker og kardemomme. Tilsett hvetemelet og elt deigen smidig.

La deigen heve lunt i 1 time.

Utbaking og etterheving:
Kjevle ut leiven 2-3 cm tykk og stikk ut rundinger som er 7-8 cm i diameter (se tips).

Legg rundingene på et brett som er dekket med bakepapir. La dem etterheve i ca. 30 minutter til de er luftige.

Steking i airfryer:
Legg bollene i forvarmet airfryer og stek dem til de er gylne på utsiden og gjennomstekte inni. Det passer å steke 4 om gangen. Husk å spraye underlaget lett med olje slik at de stekte bollene løsner lett.

Jeg synes passe steketid er 6 minutter ved 180°C, men dette kan du tilpasse selv (merk at airfryeren skal forvarmes i noen minutter som beskrevet i instruksjonsheftet).

Fyll og pynt:
Gjør klar smeltet smør og sukker.

Vend de ferdigstekte berlinerbollene straks i smeltet smør og dryss over rikelig med sukker slik at bollene blir godt dekket. Legg de sukrede bollene på bakepapirdekket brett og la de avkjøles helt.

Ha syltetøy og/eller Nutella og/eller vaniljekrem i hver sin sprøytepose. Jeg bruker her en lang og spiss tipp, men det er ikke nødvendig når du lager et hull i bollene før du sprøyter inn fyllet (se tips). Lag et dypt hull i siden på hver av bollene og sprøyt inn rikelig med fyll.

Serveres nylagde!

Tips

♥ Husk at rundingene du stikker ut skal være temmelig tykke, slik at de ferdige Berlinerbollene får en lubben og rund fasong når de er ferdigstekte.

♥ Det kan være greit å skaffe seg en liten sprayflaske til olje. Det løfter smaken på bakverket, men trengs kun i svært små mengder. Alternativt kan du pensle på litt nøytral olje eller smeltet smør før steking.

♥ Ikke åpne airfryeren før steketiden er over. Berlinerbollene skal altså ikke ristes underveis i steketiden slik som når man for eksempel lager pommes frites i en

airfryer.

♥ For å lage hull i bollene til fyllet kan du f eks bruke skaftet på en tresleiv. Vær raus med fyllet du sprøyter i bollene, for det gjør dem ekstra gode!

♥ Berlinerboller er aller best nystekte. De du får til overs holder seg gode om du pakker dem inn i plast og oppbevarer kjølig. De er også veldig fine å fryse og tiner raskt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/berlinerboller-stekt-i-airfryer