Berlinerboller



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 100 g smør
♥ 4 dl helmelk
♥ 50 g gjær
♥ 75 g sukker
♥ 1 ts kardemomme
♥ 600 g hvetemel

Steking:
♥ 2 liter solsikkeolje

Pynt:
♥ 3 dl sukker

Fyll:
♥ 3 dl tykt bringebærsyltetøy

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Smelt smøret og bland med melken. Varm opp blandingen til den er lunken (fingervarm). Løs opp gjæren i væsken. Tilsett sukker og kardemomme. Ha så i hvetemelet og elt deigen i ca. 10 minutter. La deigen heve i 1 time.

Utbaking:
Rull deigen ut til runde boller (ca. 40 gram deig per bolle) og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Bruk litt ekstra hvetemel dersom deigen er klissete.

La bollene etterheve i ca. 30 minutter.

Steking:
Varm opp oljen i en stor, vid kjele. Den skal holde 180–190 °C, så bruk helst et termometer eller bruk en frityrkoker så du har kontroll på varmen. Ha lokk tilgjengelig i nærheten som sikkerhet og husk at dersom oljen tar fyr, må du ALDRI ha i vann, men bare legge på lokket og slå av varmen.

Stek berlinerbollene i den varme oljen. Legg dem ned i oljen med en hullsleiv eller snu på dem av og til slik at de blir jevnt stekt. Ikke stek mer enn 3 - 4 berlinerboller om gangen, slik at du beholder kontrollen.

Løft berlinerbollene ut av oljen og over i en stor skål fylt med sukker. Snu litt rundt på bollene slik at sukkeret fester seg rundt hele overflaten.

Legg berlinerbollene deretter over på tørkepapir for avkjøling.

Fylling:
Før servering fylles berlinerbollene med tykt bringebærsyltetøy. Ha syltetøyet i en sprøytepose med spiss sprøytetipp som stikkes inn i bollene fra siden. Sprøyt en god mengde syltetøy inn i hver av bollene.

Legg de fylte bollene på høykant på serveringsfatet slik at syltetøyet holder seg på plass inni bollene og ikke renner ut.

Tips

♥ Berlinerboller smaker aller best samme dag, men de kan pakkes inn i plast og så de holder seg myke i et par dager. Berlinerboller er fine å fryse.

♥ Lyst til å unngå steking i olje? Se da oppskrift på herlige **Berlinerboller (stekt i airfryer)**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/berlinerboller