Påskeharer med vaniljekrem



Ingredienser

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

Fyll:
♥ 5 dl vaniljekrem (se tips)

Pensling: (kan sløyfes)
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Pynt:
♥ melisdryss

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 (se tips). Elt deigen til den er smidig.

Hev deigen i en halvtime dersom du ønsker det (jeg pleier å gjøre det), men det er ikke nødvendig med denne deigen.

Del deigen i jevnstore emner (ca. 80 gram deig per emne).

Form påskeharene ved å trille deigen ut til tynne lengder som så legges dobbelt og tvinnes to ganger i enden. La de to tuppene i enden sprike litt fra hverandre (dette er ørene på påskeharen).

Legg bollene på bakepapirdekkede stekeplater. La dem heve lunt i ca. 1 time.

Lag en dyp grop i den lukkede, runde enden på hver påskehare og fyll opp med vaniljekrem (dette er halen på påskeharen).

Pensle eventuelt forsiktig over bollene med egg som er pisket lett sammen med litt melk. Stek bollene midt i ovnen ved 230°C i 7-10 minutter (se tips).

Avkjøl. Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Tilpass melmengden. Det kan hende du trenger litt mer enn det som er angitt i oppskriften. Deigen skal være god å trille og ikke løs og klissete.

♥ Bruk gjerne **hjemmelaget vaniljekrem**, men ferdigkjøpt går også fint å bruke.

♥ Du kan pensle over bollene med egg som er pisket lett sammen med litt melk (det gjorde jeg her), men det er ikke nødvendig siden hvis du sikter melis over bollene før servering.

♥ Påskeharene holder seg myke dersom de pakkes godt inn i plast og er kjempefine å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/paskeharer-med-vaniljekrem