Fastelavnsboller med kaneltopping og eplefyll



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 6 dl helmelk
♥ 2 dl sukker
♥ 200 g smør
♥ 50 g gjær
♥ 1 egg
♥ 3 ts kanel
♥ 1 kg hvetemel

Kaneltopping:
♥ 150 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 5 ts kanel

Fyll (til 12 boller):
♥ 3 dl eplesmør eller eplesyltetøy (se tips)
♥ 100 g brente mandler eller vanlige mandler
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Boller med sprø kaneltopping:
Kok opp melk, sukker og smør. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (i underkant av 37°C). Rør gjæren ut i væsken. Bland i lett sammenvispet egg, kanel og hvetemel. Elt deigen godt i kjøkkenmaskinen til den er smidig. La deigen heve i 1 time.

Mens deigen hever, forbereder du kanelglasuren ved å blande smeltet smør med sukker og kanel. La dette avkjøles i romtemperatur i et par timer slik at det tykner.

Trill ut deigen til 24 jevnstore boller, og sett dem på to bakepapirdekkede stekeplate (12 boller på hver plate). La bollene etterheve i 45 minutter.

Legg en god klatt av den tykke kanelkremen på hver bolle og bruk en kniv til å forsiktig smøre det litt utover på toppen av bollene.

Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 15 - 20 minutter, til de er gjennomstekte. Avkjøl bollene til de er helt kalde før de fylles.

Fyll:
Del bollene på midten. Smør på et godt lag eplesmør (eller bruk eplesyltetøy). Pisk kremfløte og vaniljesukker til krem. Sprøyt krem på bollene. Hakk brente mandler (eller bruk vanlige mandler) grovt og dryss oppå kremen.

Legg på toppen av bollene. Serveres nylaget!

Tips

♥ Kaneltoppingen vil være helt flytende når den er varm, men etter at den får stått i romtemperatur i noen timer, tykner den og får en kremete konsistens, slik at du kan smøre den over bollene før steking. Dersom du ikke har tid til dette, kan du droppe å smelte smøret, og heller piske romtemperert smør sammen med sukker og kanel til en kanelkrem.

♥ Bollene er nydelige mens de er varme og nystekte, men de må være helt kalde før du fyller dem, eller smelter den piskede kremen.

♥ Oppskrift på hjemmelaget **Eplesmør (Apple Butter)** finner du **HER**. Det går fint å bruke eplesyltetøy i stedet. Bruk i så fall et eplesyltetøy som er tykt i konsistensen, og gjerne et syltetøy med eplebiter.

♥ Oppskrift på hjemmelagde **Brente mandler** finner du **HER**. Det går fint å bruke grovt hakkede vanlige mandler (eller andre nøtter), eller droppe nøtter.

♥ Boller med kaneltopping til fastelavn er også veldig gode med annet fyll, for eksempel jordbær- eller bringebærsyltetøy og pisket krem, mandelfyll og pisket

krem, vaniljekrem og pisket krem eller bare pisket krem.

♥ Boller med kaneltopping er kjempefine å fryse uten fyll.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fastelavnsboller-med-kaneltopping-og-eplefyll