Rabarbraboller med vaniljekrem og smuldretopping

Ingredienser



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

Vaniljekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 4 eggeplommer
♥ 25 g maisenna
♥ 125 g sukker

Rabarbrafyll:
♥ 300 g rabarbra
♥ 1 dl vann
♥ 1 dl sukker

Smuldretopping:
♥ 100 g smør
♥ 100 g sukker
♥ 100 g hvetemel
♥ 2 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Vaniljekrem:
Start helst dagen i forveien med å gjøre klar vaniljekremen (se eget innlegg **HER**):

Kok opp kremfløte og vanilje. Ta kjelen av platen.

I en annen bolle piskes eggeplommer, maisenna og sukker lett sammen.

Ha den varme vaniljefløten litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. Ha så det hele tilbake i kjelen.

Varm opp på nytt under stadig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg. Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm.

Ta kjelen av platen og la vaniljekremen avkjøles til romtemperatur. Rør av og til. Sett så vaniljekremen i kjøleskapet til den er helt tykk (gjerne over natten, men dekk da gjerne over med litt plastfilm så det ikke danner seg snerk på overflaten).

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 heve i 30–45 minutter (jeg pleier å gjøre det), men det er ikke absolutt nødvendig med denne deigen her.

Rabarbrafyll:
Skjær rabarbra i små skiver. Ha vann og sukker i en kjele. Tilsett rabarbrabitene. Gi dette et oppkok og la småkoke i ca. 5 minutter, slik at rabarbrabitene blir møre uten at de går for mye i stykker. Avkjøl.

Smuldretopping:
Smelt smøret. Rør inn sukker, hvetemel og vaniljesukker til en bløt deig.

Forming og steking:
Del deigen i 15 like store emner. Form til store, runde boller. Klem bollene flate med hendene og legg dem på to bakepapirdekkede stekeplater. La bollene heve i ca. 50

minutter.

Bruk fingrene til å trykke ned en dyp grop i hver av bollene.

Ha vaniljekremen i en stor kakesprøyte. Fyll hver av gropene med vaniljekrem.

Legg rabarbrabitene oppå vaniljekremen (få med minst mulig av væsken).

Fordel over smuldredeigen.

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

Avkjøl. Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Hjemmelaget vaniljekrem gir best smak så klart, men hvis du vil, går det også fint å bruke 5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem i stedet for hjemmelaget. Til den hjemmelagde vaniljekremen bruker jeg vaniljepasta, som er en mørk vaniljesirup som fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene.

♥ Jeg har her brukt min yndlingsoppskrift på gjærdeig fra **Verdens beste boller** (halv porsjon). Du kan selvsagt bruke hvilken som helst type annen gjærdeig til å lage disse rabarbrabollene med.

♥ Pass på at rabarbrabitene ikke koker i sukkerlaken så lenge at de går i oppløsning. Du kan alternativt ha rabarbrabitene og sukkerlake i en ildfast form og ovnsbake dem ved 200°C i ca. 15 minutter.

♥ Det er bare rabarbrabitene som skal legges oppå bollene. Det er altså ikke meningen å bruke sukkerlaken de har kokt i.

♥ Smuldretoppingen kan smaksettes med 1 ts kanel eller kardemomme. Hvitt sukker i smuldredeigen kan byttes ut med brunt sukker. Hvis du vil, kan du dessuten tilsette 50 gram hakkede nøtter eller havregryn i deigen.

♥ 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.

♥ Se også **Blåbærboller med vaniljekrem og smuldretopping**, som er basert på samme oppskrift.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbraboller-med-vaniljekrem-og-smuldretopping