Ungkarsboller



Ingredienser

Gjærdeig:
50 g gjær
100 g smør
3,5 dl melk
1 dl sukker
1 ts kardemomme
ca 1 liter hvetemel

Fyll:
250 g kransekakemasse (f.eks. Odense)

Pyntealternativ 1:
sukker
kanel

Pyntealternativ 2:
2 dl melis
1,5 ss vann
mandelflarn

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melk. Varm til lunken (37°C). Smuldre opp gjæren i en bakebolle og løs opp i en del av den lunkne smør- og melkeblandingen. Bland i sukker, kardemomme og mesteparten av melet til en løs deig. Heves til dobbelt størrelse (ca 40 min).

Ta deigen på bakebordet og kna inn resten av melet. Form store boller som settes på bakepapirkledd stekeplate og trykkes helt flate med hånden. Etterhev i 20 min.

Del pølsen med kransekakemasse i skiver som er ca 0,5 cm tykke. Trykk en stor fordypning i midten av hver bolle og legg en skive av mandelmassen i fordypningen. Dryss sukker og kanel over bollene hvis du ønsker pyntealternativ 1. Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i 8-10 min. Avkjøles helt.

Hvis du ønsker pyntealternativ 2, lager du tykk melisglasur og smører rundt fyllet på bollene. Knus mandelflarn lett med hånden og press i bollene slik at mandlene fester seg i melisglasuren. La glasuren stivne.

Tips

Det ser veldig dekorativt ut på kakebordet hvis du lager noen boller med hvert av pyntealternativene.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ungkarsboller