Det søte liv...

Svenskeboller (Sukkeress)



Ingredienser

50 g gjær
150 g smør
5 dl melk
1,5 dl sukker
2 ts kardemomme
13 dl hvetemel

Pynt:
vann
perlesukker

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker og kardemomme. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 40 min.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del deigen i 30 emner. Trill hvert emne til smale lengder. Snurr dem innover i hver ende (motsatt vei oppe og nede) og form til S'er. Pensle bollene med vann og dypp dem i perlesukker.

Sett bollene på stekeplater dekket med bakepapir og la bollene heve seg luftige, ca 40 min. Stek bollene på midterste rille i ovnen ved 225°C i ca 10 min.

Tips

"Svenskeboller" er kjempefine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/svenskeboller-sukkeress