Prinsesseboller



Ingredienser

50 g gjær
125 g smør
5 dl melk
1 egg
1,5 dl sukker
1,5 liter hvetemel

Fyll:
5 dl vaniljekrem (f.eks. Piano)
2 dl lyse rosiner

Glasur:
3 dl melis
1 ss vann

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melken. Varm smørblandingen til den er lunken (37°C). Smuldre gjæren i en bakebolle og løs den opp i en del av smør- og melkeblandingen. Tilsett resten av væsken og sammenpisket egg. Bland så i sukker og mesteparten av melet. Elt deigen godt og hev til dobbelt størrelse (ca 60 min).

Del deigen i 2 emner. Ha resten av melet på bakebordet og kjevle ut hvert emne til rektangulære leiver på ca 25x50 cm. Smør på vaniljekrem og dryss over rosinene. Rull leivene sammen fra langsiden.

Skjær hver rull i ca 15 skiver (bruk en skarp kniv). Sett skivene i papirformer (muffinsformer) og ha dem på stekeplater. Etterhev bollene i 40 min.

Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 12-15 min, eller til de er lett gyldne. Avkjøl bollene helt. Glaser de kalde bollene med et tynt lag melisglasur før servering.

Tips

Lyse rosiner (såkalte sultanarosiner) fås blant annet kjøpt i helsekostforretninger og i mange innvandrerbutikker.

"Prinsesseboller" er kjempefine å fryse. Se også oppskrift på "Småprinsboller".

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

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