Vaniljefylte kremboller



Ingredienser

50 g gjær
5 dl melk
100 g smør
100 g sukker
1 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
750 g hvetemel
(100 g rosiner)

Fyll:
3 dl kremfløte
1 ss sukker
1 ts vaniljesukker
5 dl vaniljekrem (Piano)

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret og ha i melken. Varm opp til lunken (37°C). Rør ut gjæren i væsken. Tilsett sukker, kardemomme, vaniljesukker og bakepulver. Bland så i hvetemelet til du får en smidig deig. Kna inn rosinene til slutt (rosinene kan sløyfes). Hev deigen til dobbel størrelse, ca i 45 minutter.

Kna sammen deigen og del den i passe store emner. Trill ut boller og sett dem på stekeplater dekket med bakepapir. Etterhev bollene i 30 min. Pensle eventuelt over

bollene med egg som er pisket sammen med litt melk.

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i 8-10 min. Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Før servering deles bollene i to. Pisk kremfløten sammen med sukker og vaniljesukker. Fyll bollene med et lag vaniljekrem og et lag pisket krem over. Dryss over melis til slutt.

Tips

Bollene er fine å fryse uten fyll. De bør fylles rett før servering.

"Vaniljefylte kremboller" er også veldig gode uten fyll!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljefylte-kremboller