Boller med blåbær og vaniljekrem



Ingredienser

Gjærbakst:
♥ 50 g gjær
♥ 150 g smør
♥ 5 dl melk
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 egg
♥ 1 ts kardemomme
♥ 1,5 liter hvetemel

Fyll:
♥ 5 dl vaniljekrem
♥ 2 dl blåbærsyltetøy

Pynt:
♥ perlesukker

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bakebolle. Smelt smøret i en liten kjele. Tilsett melken og varm opp til fingervarm (ca. 37°C). Løs opp gjæren i væsken. Pisk egg og sukker lett sammen og bland i. Ha i kardemomme og deretter hvetemel.

Kna deigen blank og smidig. Hev deigen i ca. 30 minutter.

Ta deigen på bakebordet, eventuelt sammen med litt ekstra hvetemel, og elt den sammen. Kjevle deigen ut til et stort rektangel. Smør vaniljekremen over leiven i et jevnt lag. Smør deretter over blåbærsyltetøy (se tips).

Rull sammen deigen fra langsiden til en fast pølse. Skjær pølsen opp i skiver. Sett skivene i muffinsformer av papir (dette gjør at bollene holder fasongen bedre). Dryss over perlesukker. Ha bollene på stekeplater og etterhev dem i ca. 30 minutter.

Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 10–15 min til de er gylne.

Avkjøl bollene på platen.

Tips

♥ Bruk gjerne **hjemmelaget vaniljekrem**, men ferdigkjøpt går også greit.

♥ Ikke ha for mye syltetøy i bollene, ellers har fyllet lett for å renne ut. Av samme grunn er det smart å bruke papirformer.

♥ Bollene er fine å fryse.

♥ Se også **Boller med jordbær og vaniljekrem**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/boller-med-blabaer-og-vaniljekrem