Skolebrød med eggekrem



Ingredienser

Hvetedeig:
5 dl helmelk
150 g smør
125 g melis
50 g gjær
0,5 ts kardemomme
750 g hvetemel

Eggekrem:
2,5 dl kremfløte
2,5 dl helmelk
1 vaniljestang
4 eggeplommer
35 g maisenna
100 g sukker

Pynt:
500 g melis
noen spiseskjeer vann
250 g kokos

Fremgangsmåte

Start med å lage klar eggekremen:

Ha fløten og halvparten av melken i en liten kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut vaniljefrø. Ha både vaniljefrø og den splittede vaniljestangen i kjelen. Gi

blandingen et oppkok. Ta kjelen av platen og vaniljemelken stå og trekke i 5 minutter. Fjern vaniljestangen.

I en annen bollen visper du resten av melken lett sammen med eggeplommer, maisenna og sukker. Hell den varme vaniljemelken i en tynn stråle i blandingen, litt og litt av gangen, og rør godt. Når alt er blandet, has alt tilbake i kjelen. Varm opp under omrøring til du ser at eggekremen tykner. Ta kjelen av platen og ha i en vid skål. Dekk med plastfolie og sett i kjøleskapet i et par timer (eller over natten), slik at eggekremen stivner.

Hvetedeig:

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C). Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel. Elt deigen til den er smidig.

Forming og steking av bollene:

Trill ut bollene med en gang (ca 20 stk) og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand imellom. Trykk bollene helt flate med hendene. La dem deretter heve lunt i 1 time. Når bollene er ferdighevet, trykk en stor fordypning i midten av hver bolle med fingrene.

Ha eggekremen i en sprøytepose og fyll opp fordypningen i bollene med masse eggekrem.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i ca. 10 minutter. Avkjøles helt.

Pynting:

Lag melisglasur av melis og vann. Ha kokosen i en dyp skål eller lignende. Smør et tykt lag melisglasur rundt kanten av bollene. Press meliskanten deretter i bollen med kokos slik at kokosen fester seg til melisglasuren. La glasuren stivne.

Tips

Pass på å lage dypt nok hull i bollene før du har i eggekremen, ellers vil eggekremen renne utover bollene under stekingen.

"Skolebrød med eggekrem" er fine å fryse - spesielt uten melisglasur og kokos. Fryser du dem med glasur og kokos, vil dette lett kunne skalle av som følge av frysingen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/skolebrod-med-eggekrem