Lyckebyboller



Ingredienser

50 g gjær
1,5 dl melk
1 egg
7 dl hvetemel
0,5 dl sukker
1 ts kardemomme
150 g smør

Fyll:
70 g smør
40 g hasselnøtter
4 ss sukker

Pynt:
1 egg til pensling
0,5 dl hasselnøtter
0,5 dl perlesukker

Fremgangsmåte

Varm opp melken til den er lunken. Løs opp gjæren i melken. Bland i sammenpisket egg.

Bland sammen mel, sukker og kardemomme i en bakebolle. Smuldre i smøret med fingrene. Ha så i melkeblandingen og elt deigen raskt sammen. La deigen heve i 15 min.

Lag imens fyllet: Mal hasselnøttene. Pisk sammen mykt smør og sukker. Rør i de malte nøttene.

Kjevle ut deigen til en rektangulær leiv som er ca 0,5 cm tykk (bruk ekstra mel til utbakingen om nødvendig, se tips). Smør på nøttefyllet. Rull sammen fra langsiden. Skjær rullen opp i tykke skiver, ca 4 cm i bredden. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater og klem litt flatere med fingrene. La bollene stå og etterheve i 20 min.

Pensle over bollene med sammenpisket egg. Hakk nøttene til pynten og bland sammen med perlesukker. Dryss blandingen over bollene.

Bollene stekes midt i ovnen ved 220°C i 8-10 min. Bollene skal bli lyst gyldne, så pass godt på at nøttene ikke blir brente. Avkjøles på rist.

Tips

Det å smuldre smøret i melet i stedet for å smelte det, gir ekstra luftige boller!

Jeg brukte nesten 1 dl ekstra hvetemel til utkjevlingen.

"Lyckebyboller" er fine å fryse!

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

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