Hetevegger (Heitevegg)



Ingredienser

♥ 3 hveteboller

Fyll:
♥ 2 ss smør
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ss kanel

Til servering:
♥ 3 dl melk
♥ 3 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Skjær ut et hull på toppen av hvetebollen med en kniv.

Finn frem mykt smør og bland sukker og kanel til et kanelsukker.

Smør hulrommet på toppen av bollene med smør og dryss over kanelsukker.

Varm opp melk og fløte med litt sukker og kanel og en smørklatt.

Legg bollene i flate suppeskåler. Hell den varme, krydrete fløtemelken over bollen og inni hullet, slik at bollen blir godt gjennomtrukket av melken.

Serveres straks!

Tips

♥ I stedet for å ha smør, sukker og kanel i melken, kan du dele hvetebollen i to på midten og smøre på smør, sukker og kanel. Ha hvetebollen i en skål og hell deretter over kokende melk. Hvis du vil ha en variant uten smør, kan du koke opp melk med bare sukker og kanel.

♥ Det kan virke som det er for mye fløtemelk, men bollene vil etter hvert trekke til seg mye av den varme melken, og da kan det være fint å kunne etterfylle skålene med mer fløtemelk.

♥ Se også oppskrift på **Vinterboller**, som også serveres med melk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hetevegger-heitevegg