Boller med aprikosfyll



Ingredienser

100 g smør
3,5 dl melk
50 g gjær
1 egg
100 g sukker
0,5 ts kardemomme
550 g hvetemel

Fyll:
150 g myke, tørkede aprikoser
50 g melis
3 ss kokende vann

Pensling:
1 egg + litt melk

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland med melk og varm opp til blandingen er lunken (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Tilsett sammenpisket egg, sukker og kardemomme. Ha så i melet og elt deigen jevn. Hev deigen i 1 time.

Lag imens aprikosfyllet: Mos ingrediensene sammen i en food processor med hakkekniv.

Kna sammen hvetedeigen og trill ut boller. Klem bollene flate og legg på en stor teskje med aprikosfyll. Brett deigen rundt fyllet og trill bollene runde og glatte. Sett bollene med skjøten ned på bakepapirdekkede stekeplater og la de etterheve i 30 min.

Pensle bollene med egg som er pisket sammen med litt melk. Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i ca 10 min, til de er gyldne i fargen. Avkjøl på rist.

Sikt litt melis over bollene rett før servering.

Tips

Det er viktig at du bruker ferske, myke, tørkede aprikoser for at aprikosfyllet skal bli godt.

Bollene er fine å fryse. Gi dem et lite ekstra dryss med melis rett før servering. Da ser de ferske og delikate ut!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/boller-med-aprikosfyll