Påskehareboller



Ingredienser

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

Fyll:
5 dl vaniljekrem (kan sløyfes)

Pensling:
1 egg + litt melk

Pynt:
rosiner og perlesukker

Fremgangsmåte

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

Ha deigen på bakebordet og trill ut påskeharer som på bildet: Lag 1 rund bolle med 2 små, avlange ører. Ha eventuelt en klatt vaniljekrem i den store, runde bollen. Hold av littegrann deig til å lage snuter etter at bollene har etterhevet ferdig.

Legg bollene på bakepapirdekkede stekeplater og etterhev i 20 minutter.

Når bollene har etterhevet ferdig, klem i 2 rosiner til øyne i hver påskehare. Stikk så et lite hull med lillefingeren under øynene og legg i en bitteliten kule deig for å lage snute. Pensle over bollene med egg som er pisket sammen med litt melk. Dryss perlesukker ytterst på ørene.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i 10-15 min til de er gylne.

Tips

Ikke lag bollene for store. De hever seg under stekingen.

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

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