Krydderboller



Ingredienser

25 g gjær
2,5 dl H-melk
75 g smør
1 stort egg
4 ss sukker
2 ts kardemomme
400-500 g hvetemel

Fyll:
100 g mykt smør
2 ss brunt sukker
1 ss kanel

Pensling og dryss:
1 egg
perlesukker

Pynt:
100 g melis
3-4 ss vann

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bolle. Smelt smøret og bland med melken. Varm opp til lunken (37°C). Løs opp gjæren i dette. Tilsett sammenpisket egg, sukker og kardemomme. Så blander du i hvetemel til en jevn og smidig deig. La deigen heve i 40 min.

Kjevle ut deigen på melet bord til en rektangulær leiv. Smør på mykt smør og dryss over rørsukker og kanel. Rull sammen leiven (se tips) og skjær rullen i skiver som legges i papirformer. La bollene etterheve i ca 20 min.

Pensle over bollene med sammenpisket egg og dryss over perlesukker. Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min, til de er lysebrune. Avkjøl litt.

Rør sammen melisglasuren (se tips) og ringle over bollene før servering.

Tips

Vil du lag store boller som jeg har laget, ruller du sammen deigleiven fra kortsiden i stedet for fra langsiden som er det vanlige.

Hvis du er glad i rom, kommer du nok til å like å tilsette et par romdråper i melisglasuren på disse bollene her:)

"Krydderbollene" er fine å fryse.

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

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