# Skolebrød med bringebær




**Ingredienser**

Skolebrød:
50 g gjær
200 g smør
7 dl melk
2 dl sukker
2 ts kardemomme
2 ts vaniljesukker
ca 1 kg hvetemel

Fyll:
3 dl bringebærsyltetøy

Vaniljekrem:
5 dl H-melk
1 vaniljestang
5 eggeplommer
1 dl sukker
2 ss maisenna

Glasur:
3 dl melis
1 ts vaniljeessens
2 ss vann eller melk

Pynt:
200 g kokos

**Fremgangsmåte**

*Gjærdeig:*
Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker, kardemomme og vaniljesukker. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig.

La deigen heve tildekket i ca 1 time.

*Lag imens vaniljekremen:*
Ha melken i en kjele sammen med frøene fra vaniljestangen og hele vaniljestangen. Kok opp melken. Ta kjelen av platen, la melken trekke med vaniljen i 5 minutter og ta så ut vaniljestangen.

Bland eggeplommer, sukker og maisenna. Hell den varme vaniljemelken i eggedosisen litt og litt om gangen mens du rører godt.

Ha så blandingen tilbake i kjelen og varm opp under stadig pisking til kremen tykner. Blandingen må IKKE KOKE, ellers skiller den seg! Hell blandingen gjennom en sikt og avkjøl i kjøleskapet til den skal brukes.

*Forming og steking av bollene:*
Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del den i ca. 20 emner som formes til boller. Trykk bollene flate og legg på bakepapirdekkede stekeplater med litt avstand imellom. La bollene etterheve lunt i ca 30 minutter.

Trykk ned et stort hull i midten av hver bolle. Fyll i en stor spiseskje bringebærsyltetøy på den ene siden og så en stor spiseskje vaniljekrem på den andre.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i 10-15 minutter. Avkjøl.

*Pynting:*
Rør sammen melis, vaniljeessens og melk eller vann til en passe tykk melisglasur. Smør melisglasur på bollene og dryss over kokos.

**Tips**

Bruk et fast bringebærsyltetøy som ikke er for rennende.

Vaniljekremen kan gjerne lages klar kvelden før. Dekk til med plastfolie og oppbevar i kjøleskapet. Det går fint å bruke 5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem  i stedet for hjemmelaget vaniljekrem.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/skolebrod-med-bringebaer