Havregrynsboller med rosiner



Ingredienser

♥ 50 g gjær
♥ 150 g smør
♥ 6 dl melk
♥ 200 g havregryn (små, lettkokte)
♥ 1,5 dl sukker
♥ 2 ts kardemomme
♥ 700 g hvetemel
♥ 2 dl rosiner

Fyll (kan sløyfes):
♥ 3-5 dl vaniljekrem

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ 1 dl havregryn (store)

Fremgangsmåte

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

La deigen heve lunt og tildekket i ca. 1 time.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del deigen i 24 like store emner og kna noen rosiner inn i hver.

Hvis du i tillegg vil fylle bollene med vaniljekrem, klemmer du emnene flate og legger på en stor teskje vaniljekrem. Dra deigen over vaniljekremen og snurt sammen skjøten på undersiden av bollene. Trill bollene jevne og sett dem på 2 stekeplater dekket med bakepapir. La bollene etterheve godt i ca. 40 minutter.

Pisk sammen egg og melk med en gaffel. Pensle eggeblandingen jevnt over bollene og dryss over store havregryn til pynt.

Stek bollene midt i ovnen ved 225 °C i ca. 10 minutter, til de er gylne i fargen og gjennomstekte.

Tips

♥ Merk at det skal være små, lettkokte havregryn i deigen, mens jeg bruker store havregryn til pynt.

♥ Som vaniljefyll inni bollene, går det fint å bruke ferdigkjøpt vaniljekrem (Piano fra Tine), men det blir enda bedre med **hjemmelaget vaniljekrem**.

♥ Disse bollene er kjempefine å fryse, enten de fylles med vaniljekrem eller ikke!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/havregrynsboller-med-rosiner