Roseboller med vanilje og sitronglasur



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 6 dl hvetemel
♥ 1 dl sukker
♥ 100 g smør
♥ 3 dl melk
♥ 50 g gjær

Fyll:
♥ 50 g smør
♥ 100 g melis
♥ 5 ss vaniljesukker

Glasur:
♥ 3 dl melis
♥ 1 ss sitronsaft
♥ 1-2 ss vann

Fremgangsmåte

Ha mel, sukker og smør i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til smøret har smuldret seg fint med det tørre. (Har du ikke food processor, smuldrer du først smøret i melet med fingrene. Bland deretter med sukker.)

Varm opp melken til den er lunken (37°C). Løs opp gjæren i melken. Tilsett væsken i melblandingen og arbeid deigen smidig. La deigen heve i 30 minutter.

Slik former du bollene slik at de får rosemønster:

Del deigen først i 10 like store emner. Del deretter hvert av disse 10 emnene i 4 like stor biter. Trill hver bit til en kule og trykk disse flate mellom hendene. Legg fire flate deigrundinger etter hverandre slik at de overlapper. Pensle over med smeltet smør og dryss på rikelig med melis og ekte vaniljesukker. Start så fra venstre med å rulle de fire deigskivene sammen til en rull. Del rullen på midten med en kniv. Du vil da se at du får to boller som er flate på undersiden og som har rosemønster på oversiden.

Sett hver roseformede bolle i muffinsformer som gjerne kan settes i muffinsbrett (se tips). Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i ca 10 min, eller til de er gylne og gjennomstekte. Avkjøl helt.

Rør sammen melis med sitronsaft og nok vann til at melisglasuren blir passe tykk. Ringle litt glasur på hver rosebolle til pynt.

Tips

♥ Det lønner seg å steke rosebollene i muffinsformer og eventuelt sette disse i muffinsbrett for at bollene skal holde fasongen bedre under stekingen. Bollene du ser på bildene i dette innlegget stekte jeg i muffinsformer, men jeg satte dem ikke i muffinsbrett.

♥ Du kan lage roseformede boller med hvilken som helst type gjærdeig og du kan variere med ulike typer fyll. Du skal få se Roseboller med kanelsukker snart her på Det søte liv. Rosebollene kan også fylles med syltetøy, sjokoladefyll, smørkrem osv...

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/roseboller-med-vanilje-og-sitronglasur