Roseboller med kanelsukker



Ingredienser

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

Fyll og pnt:
♥ 75 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 3 ss kanel

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. Smelt smør i en skål og bland sukker og kanel i en annen skål. Pensle hver deiglapp med smeltet smør og dryss på kanelsukker. Legg fire flate deigrundinger etter hverandre slik at de overlapper.

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.

Pensle de ferdigstekte bollene med smeltet smør og dryss over litt ekstra kanelsukker. Vri litt på bollene slik at overflødig kanelsukker drysser av.

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 som jeg satte i muffinsbrett. Steker du bollene i muffinsformer som du ikke setter i brett, flyter bollene litt mer utover, se Roseboller med vanilje og sitronglasur.

♥ Du kan lage roseformede boller med hvilken som helst type gjærdeig og du kan variere med ulike typer fyll, for eksempel syltetøy, sjokoladefyll, smørkrem osv...

♥ Bollene er fine å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/roseboller-med-kanelsukker