Appelsinboller med vaniljekrem



Ingredienser

♥ 1 liter melk
♥ 300 g smør
♥ 250 g melis
♥ 100 g gjær
♥ revet skall av 2 appelsiner
♥ 1,5 kg hvetemel

Fyll:
♥ 5-7 dl vaniljekrem

Glasur:
♥ 5 dl melis
♥ ca 3 ss presset appelsinsaft

Pynt:
♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C). Rør gjæren ut i væsken. Bland i fint revet appelsinskall og deretter hvetemel (se tips). Elt deigen til den er smidig.

Trill ut bollene med en gang. Del først deigen i ca 40 jevnstore emner. Klem emnene flate mellom hendene og legg på en god klatt vaniljekrem. Brett deigen rundt vaniljekremen og trill bollene forsiktig runde. Legg bollene med skjøten ned på bakepapirdekkede stekeplater. La bollene heve lunt i 1 time.

Stek bollene midt i ovnen ved 230°C i ca 10-12 min. Avkjøl.

Rør sammen melis og presset appelsinsaft til en passe tykk melisglasur.

Smør melisglasuren på de avkjølte bollene og pynt med kakestrøssel.

Tips

♥ Tilpass melmengden. Det kan hende du trenger litt mer enn det som er angitt i oppskriften. Deigen skal være god å trille og ikke løs og klissete.

♥ Bruk gjerne økologiske appelsiner, så unngår du sprøytemiddelrester fra appelsinskallet.

♥ Jeg har her brukt ferdigkjøpt vaniljekrem som fyll i bollene, men du kan så klart også bruke hjemmelaget, se oppskrift her på Det søte liv.

♥ Bollene er fine å fryse uten glasur.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/appelsinboller-med-vaniljekrem