Crème fraîche-boller med bær



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 5 dl helmelk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 750 g hvetemel

Fyll:
♥ 4 dl crème fraîche
♥ 200 g bringebær
♥ 300 g blåbær

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 1 dl sukker

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C). Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel. Elt deigen til den er smidig. La deigen heve i 30 minutter.

Del den hevede deigen i 10-12 emner. Form hvert emne til boller som legges på bakepapirdekkede stekeplater og klemmes flate. La bollene heve i 30 minutter.

Bruk så fingrene og trykk ned en stor og vid grop i midten av hver bolle.

Fyll gropene med en stor spiseskje crème fraîche.

Legg på rikelig med bær.

Pensle over deigkanten med sammenvispet egg og dryss godt med sukker over både deigkanten og bærene i midten (jeg bruker ca. 1 spiseskje sukker på hver bolle).

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i ca. 12- 15 minutter, til bollene er gylne og gjennomstekte.

Avkjøl på rist før servering.

Tips

♥ Det går fint å bruke seterrømme i stedet for crème fraîche. Selvsagt kan du bruke vaniljekrem også, men da blir ikke smaken like særegen. Med crème fraîche eller seterrømme kommer smaken på bærene mer i fokus.

♥ Alle typer bær kan brukes.

♥ Bollene kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/creme-fraiche-boller-med-baer