Kanelboller med eple og krem (Eplekakeboller)



Ingredienser

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

Eple- og kanelfyll:
♥ 2 dl eplesyltetøy med biter
♥ 1 eple
♥ 2 ss kanel

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 3 ss perlesukker (se tips)

Kremfyll:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 1 ss melis
♥ 1 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (heller for kald, enn for varm, ellers drepes gjæren og du får tunge boller). Rør gjæren ut i

væsken. Bland i kardemomme og hvetemel. Elt deigen til den er smidig. Hev i 30 minutter.

Lag kanelboller med eple- og kanelfyll:
Kjevle ut deigen til en stor, firkantet leiv. Smør på eplesyltetøy. Skrell og rens eplet og skjær det opp i små biter. Fordel eplebitene over eplesyltetøyet. Dryss deretter over godt med kanel.

Rull leiven sammen til en tykk, fast rull. Skjær store skiver som du legger på bakepapirdekkede stekeplater. La dem heve lunt i ca. 40 minutter.

Visp sammen egget og pensle over bollene. Dryss over perlesukker.

Stek bollene midt i ovnen ved 230°C i 10-12 minutter. La eplebollene avkjøles til de er helt kalde.

Kremfyll:
Pisk kremfløten sammen med melis og vaniljesukker til en fast, luftig krem.

Del de avkjølte eplesnurrene på midten.

Sprøyt på rikelig med krem.

Legg på den øverste delen av bollene og server!

Tips

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

♥ Grovkornet, hvitt perlesukker som holder på hvitfargen under stekingen fås kjøpt i matbutikker i Sverige. Jeg har foreløpig ikke sett denne typen perlesukker i norske butikker.

♥ Det er viktig at bollene er helt kalde før du fyller dem, ellers kommer kremen til å smelte.

♥ Kremfylte kanelboller smaker best samme dag de er fylt. Med kremfyll egner de seg ikke noe særlig for frysing. Det er såklart ikke noe i veien for å fylle bare noen få kanelboller med krem og så fryse resten av kanelbollene uten fyll.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kanelboller-med-eple-og-krem-eplekakeboller