Kaninboller og solskinnsboller til påske



Ingredienser

Gjærdeig:

♥ 5 dl melk
♥ 50 g gjær
♥ 200 sukker
♥ 2 ts kardemomme
♥ 2 egg
♥ 1 kg hvetemel
♥ 200 g smør

Vaniljekrem:

♥ 2,5 dl helmelk
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 100 g sukker
♥ 1 ts vaniljepasta
♥ 4 eggeplommer
♥ 35 g maisenna

Kanelfyll:

♥ 75 g smør
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ss kanel

Pensling:

♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Pynt:

♥ 5 dl melis
♥ 4 ss melk
♥ 50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Gjærdeig:

Varm melken til den er lunken, tilsett gjær og rør til gjæren har løst seg opp. Bland inn sukker, kardemomme og lett sammenpiskede egg. Tilsett hvetemelet (spar et par spiseskjeer til utbakingen) og elt deigen i kjøkkenmaskin med eltekrok i 10 minutter.

Ha i mykt smør i klatter og elt videre i 10 minutter til. Deigen skal da være elastisk og myk. Bruk en slikkepott og skrap deigen over i en stor bolle. Dryss litt mel over deigen og la den heve lunt i 1 time.

Vaniljekrem:

Ha melk, fløte, sukker og vanilje i en kjele. Gi blandingen i et oppkok og ta kjelen av platen. Rør sammen eggeplommer og maisenna i en bolle. Tilsett litt av den varme fløtemelken og rør blandingen jevn. Fortsett med å spe med litt og litt av den varme fløtemelken av gangen og rør godt. Ha så hele blandingen tilbake i kjelen og varm opp på nytt under stadig visping. Nå blandingen nærmer seg kokepunktet, vil du se at vaniljekremen tykner. La kremen koke noen sekunder under kraftig visping og ta så kjelen av platen. Avkjøl kremen i romtemperatur. Dekk den deretter med plastfolie og sett i kjøleskapet til den er helt kald.

Utbaking:

Finn frem bollen med den ferdighevede deigen. Skrap deigen ut av bollen med en slikkepott. Del deigen i to deler. Ha den ene delen tilbake i bakebollen og start med å forme kaninboller.

Kaninboller:

Kaninboller lages ved å trille en stor bolle til ansikt og så legge to små boller til ører på toppen. Bruk 60 gram deig til den store bollen og ca. 15 gram til hver av de to små bollene. Det blir 10 – 12 kaninboller. Legg kaninbollene på to bakepapirdekkede stekebrett. Bruk gjerne non stick-bakepapir som kan brukes flere ganger. La kaninbollene etterheve i 20 minutter.

Visp sammen egg og litt melk og pensle over kaninbollene. Stek kaninbollene midt i ovnen ved 210 - 220°C i ca. 15 minutter, til de er gylne og gjennomstekte. Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Rør sammen melis og melk til en tykk melisglasur. Ha den i en sprøytepose med liten, rund sprøytetipp. Smelt kokesjokoladen og ha den i en sprøytepose med liten, rund sprøytetipp. Pynt ansikt og ører på kaninbollene med smeltet kokesjokolade og melisglasur.

Solskinnsboller:
Finn frem resten av deigen og kjevle den ut til et stort rektangel. Smør mykt smør på leiven og dryss over sukker og kanel. Rull deigen sammen til en rull og skjær den i skiver.

Legg skivene i bakepapirdekket langpanneform eller rund form. Jeg brukte en liten langpanne og en rund form (26 cm i diameter). Beregn god avstand mellom bollene fordi de hever under stekingen. Lag en stor, vid grop i midten av hver bolle. Ha den kalde vaniljekremen i en sprøytepose med rundt sprøytetipp.
Sprøyt godt med vaniljekrem i hver grop. La solskinnsbollene etterheve i 20 minutter.

Pensle lett over kantene med sammenvispet egg. Stek solskinnsbollene midt i ovnen ved 210 - 220°C i ca. 15 minutter, til de er gylne og gjennomstekte. Avkjøl bollene før de pyntes med melisglasur.

Tips

♥ Både kaninbollene og solskinnsbollene bør pakkes inn i plast så de holder seg myke og kan gjerne fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kaninboller-og-solskinnsboller-til-paske