Blomsterboller



Ingredienser

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

Fyll:
♥ 5 dl vaniljekrem (se tips)

Melisglasur:
♥ 2 eggehviter
♥ ca. 6 dl melis (se tips)

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 deigen i 30 minutter.

Forming og steking:
Blomstene formes enkelt ved å lage en kule i midten og 6 mindre kuler rundt.

Jeg lagde noen store blomster der jeg brukte ca 30 g deig for den store kulen i midten og ca. 15 g deig per stykk for de små kulene rundt.

De andre lagde jeg halvparten så store, altså ca. 15 g deig for den store kulen i midten og ca. 8 g deig per stykk for de små kulene rundt.

Legg bollene på bakepapirdekkede stekeplater. Etterhev bollene i ca. 30 minutter.

Lag dype groper i hver bolle. Ha vaniljekrem i en sprøytepose, klipp et hull nederst i sprøyteposen og fyll vaniljekrem i gropene.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i 10-15 minutter, til de er gylne. De små bollene trenger noen minutter kortere steketid enn de store, så følg med og tilpass steketiden. Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Pynt:
Rør sammen eggehvite og melis til en passe tykk melisglasur. Tilpass mengden melis. Glasuren må være bløt nok til at den kan sprøytes, men fast nok til at den holder fasongen.

Ha melisglasuren i en sprøytepose, klipp et lite hull nederst i sprøyteposen og pynt Blomsterbollene med glasuren.

La bollene stå til melisglasuren har tørket.

Tips

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

♥ Bruk helst **hjemmelaget vaniljekrem**, men ferdigkjøpt kan også brukes.

♥ Jeg tror nok mange vil foretrekke de små **Blomsterbollene** som en "passe stor" bolle. Jeg lagde også flest av dem, og de gjør seg nok best på kakebordet. Likevel må jeg vel si at jeg personlig likte de store Blomsterbollene aller best fordi de blir mykest, og så kan man jo dele dele dem på midten hvis man ikke orker hele. Det blir uansett vakkert med noen av begge størrelsene på kakefatet.

♥ Blomsterbollene kan fryses, men helst uten melisglasuren, siden den lett kan falle av når bollene er fryst.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blomsterboller