



Barnas beste boller

ca. 15 - 20 stykker



Enkel

● ● up to 120 Min.



Ingredienser:

Gjærdeig:

100 g smør
3,5 dl melk
50 g gjær
1 dl sukker
700 g hvetemel
1 egg til pensling

Glasur:

2 dl melis
1 ss vann
Dr. Oetker Konditorfarger

Pynt:

Dr. Oetker Strøssel Mix

1 Gjærdeig:

Smelt smør i en gryte og ha i melken. Når blandingen er lunken, tilsett gjær og rør godt til den har løst seg opp. Ha sukker og mel i en bakebolle, og hell melkeblandingen over. Elt alt sammen til en smidig deig, tilsett evt. mer mel ved behov.

2 Sett deigen til heving på et lunt sted i 45 min. Trill ut boller og legg dem på en smurt stekeplate, eller ha bakepapir på stekeplaten. La bollene etterheve i 30 min. under et klede.

3 Pensle bollene med egg. Bollene stekes på nederste rille på 230°C i 10-12 min. La bollene avkjøles helt før pynting.

4 Pynt:

Bland melis, konditorfarger og litt vann til glasur. Dekorér med strøssel og evt. dekorative figurer.

Tips fra testkjøkkenet

- Bollene blir ekstra gode hvis de fylles med vaniljekrem eller sjokoladebiter. Eller hva med å lage en fin flettekrans av deigen?

