

**Solskinnsboller. (Dugnaden
begynte for en halvtime
siden!)**



Det var dugnad i sameiet på lørdag. Jeg hadde vært klar i ukesvis! Helt siden infoskrivet kom, har jeg holdt av dagen. Ikke med glede, det skal jeg innrømme. Mer med en følelse av plikt og samhørighet, vi som bor i blokk kan ikke bare leve for oss selv. Men etter som helgen nærmet seg, ble jeg i tvil. Grunnen var ærbar nok. Det skulle nemlig være rosa-sløyfe-zumba-maraton på treningssenteret mitt og jeg ville så gjerne være med! Og akkurat det med brystkreft klarer jeg ikke å tenke på uten å få et ubehagelig sting i brystet. Mange kjenner noen. Jeg kjenner noen. Så egentlig var det en no-brainer! Og dugnaden skulle jo vare hele dagen.. Så Herr Bolle stilte opp kl.12 med gutta våre i fullt regnutstyr OG striregnvær. Jeg gikk på zumba, og var takknemlig for livet. Da jeg kom hjem regnet det fortsatt. VIRKELIG. Og smågutta var ikke klar for å være mer ute, så vi gikk inn. Og satt bolledeig. Men utenfor vinduet var det et par ildsjeler som fortsatte. Og fortsatte. Og mens deigen hevet, så kunne jeg ikke annet enn å beundre småbarnsmoren fra nabo-oppgangen som ikke ga opp rakingen. Vi har mange fine trær her.. Så da bollene var ferdige, gikk jeg bort til henne (the walk of shame) med noen solskinnsboller for å bøte på min dårlige samvittighet. Det fortjente hun. Vi som bor i blokk kan jo ikke bare leve for oss selv.

Solskinnsboller:

150 gram smør i terninger

5 dl melk

1 egg (evt et til pensling hvis du er jålete)

50 gram gjær (jeg brukte tørrgjær i dag, the cat's out of the

bag, Bollefrua bruker tørrgjær)

150 sukker

900-1000 gram hvetemel

2-3 ts kardemomme

1 ts salt

bremyk, kanel og sukker til fyll

vaniljekrem (ferdig kjøpt eller bruk oppskrift nedenfor)

evt melis blandet med litt vann for å pynte bollene

Ha gjær, salt og melk i bakebollen først og tilsett så alt unntatt smør og elt i 10 minutter. Så har du i smøret og elter 10 minutter til (deigen skal være jevn og smidig). Hev under plast i minimum en time eller til dobbel størrelse. Elt i ett minutt og ha deigen på bakebord/kjøkkenbenk. Del i to og kjevle hver del til et rektangel. Smør på bremyk og strø over kanel og sukker. Rull sammen til en pølse og skjær i skiver. Legg hver skive på et bakepapirkledd stekebrett og sett til etterheving under plast i ca en time. Sett ovnen på 225 grader. Når bollene er ferdig hevet, lager du forsiktig en liten grop i midten og har litt vaniljekrem i. Pensle med egg om du vil. Stek i ca 10 minutter eller til de har fått en gylden, fin farge. Avkjøl på rist.



Vaniljekrem (from heaven):

1 vaniljestang

4 dl melk

6 eggeplommer

1/2 dl sukker

1-2 ss maisenna



Splitt vaniljestangen med en kniv og skrap ut frøene med en ts. Ha alle ingrediensene i en tykkbunnet kjele og visp dem sammen. Varm forsiktig opp mot kokepunktet under omrøring, til kremen begynner å tykne fra bunnen. Følg med på varmen, kremen skal ikke koke. Jeg har en kokeplate som går fra 0-10 og jeg hadde min mellom 6 og 8, dvs jeg skrudde litt opp og ned. Jeg avkjølte kremem ved å sette hele gryten i oppvaskkummen, fylt med kaldt vann.

Bollene ble latterlig gode og de kan fint fryses. Og husk at det er ingen skam å bruke ferdig vaniljekrem! Ha en fin kveld:)



