

Bringebærsnurrer



Her kommer sommerens bidrag nr 3 i kategorien bake med bær. Disse bollene er søte og syrlige på samme tid og veldig gode. Har du egne bringebær i hagen er det jo ekstra stas.

Boller med bær:

(12 stk)

2,5 dl melk, 37 grader

1,75 dl sukker

1 pakke tørrgjær (eller fersk)

110 gram smør, i terninger

2 store egg

0,5 ts sitronskall (kun det gule)

10,5 dl hvetemel

Fyll:

2,3 dl bringebær

1 ts maizenna

40 gram sukker

1 ts sitronskall (kun det gule)

50 gram smør, smeltet

1 dl sukker til strø

Glasur:

Melis, sitronsaft og litt vann



Ha gjær, sukker og melk i en bakebolle. La stå i ca 10 minutter til det begynner å boble. Ha i mel, sitronskall, egg og smør og elt til en smidig deig.

(ca 10 min).

Sett til heving under plast i en time, i mellomtiden kan du (plukkebringeber og) lage fyllet. Ha bringebær, maizenna og sukker i en bolle og knus bringebærene lett. Smelt smør og sett til avkjøling. Smør en liten langpanne (ca 23x35cm) med smør, sett til side.

Ha godt med mel på kjøkkenbenken og ha deigen over. Kna litt før du kjevler den til et 25x50 cm rektangel. Pensle leiven med smør, bred over bringebærblanding og strø over sukker. Og så må du være rask: Rull leiven sammen på langs, del i 12 biter og få de raskt over i den smurte formen. Det vil renne ut litt bringebærsaus, men det er helt ok. Sett bollene til etterheving en time (under plast). Skru ovnen på 200 grader. Stek midt i ovnen i ca 25 minutter. Jeg avkjølte mine boller i formen, på en rist, fordi jeg var redd de ville falle sammen om jeg prøvde å få de over på rist. Bland melis, sitronsaft og litt vann og ringle over før servering.

