

Bergenske skillingsboller



Disse bollene.. Nystekte, fortsatt litt varme med karamelliserte svinger. Perlesukkeret som knaser mellom tennene når du tar en bit og lukten av kanel og gjærbakst som fyller hele huset. Disse bollene er verdt hver eneste kalori. OG hver eneste joggetur:

Jeg begynner rolig og med nedoverbakke. (*"Jammen se på deg, Bollefrue, dette går jo bra!"*) Men når jeg begynner å kjenne meg anpusten nederst i bakken løper jeg forbi en mor fra barnehagen (*"åh, der er mammaen til hun derre på avdelingen til Jens, håper hun ser hvor sprek jeg er, eller forresten håper ikke hun legger merke til meg for da må jeg løpe helt opp den bakken uten å stoppe"*). Jeg løper videre, bortover og opp bakken. (*"Nå går jeg litt! Eller jeg løper litt til. Nei, NÅ går jeg litt. Eller vent litt, der er venninnen min! Takk Gud! Nå har jeg en grunn til å ta en pause. Håper ikke hun har dårlig tid."*) Godt over halvveis må jeg over et fotgjengerfelt. (*"Vær så snill, ikke stopp for meg. Bare kjør! Du også, du trenger ikke ta hensyn til at jeg står her og skal over."*) Nesten fremme går jeg opp den siste bratte bakken. Men

jeg er oppstemt. (“Nå er det gjort, Bollefrua! We did it!”) Og rundt svingen (“mmm...karamelliserte svinger...”) treffer jeg en annen i treningstøy som også går. (“Så fint. Det er flere av oss”).

Kanel i svingene:

(ca 30 stk)

125 g smør

5 dl melk

50 g gjær

125 g sukker

800 – 900 g hvetemel

ca 50 gram smeltet smør (til fyllet)

sukker, kanel, egg til pensling, perlesukker

Smelt smøret og ha i melken. Varm til ca 37 grader. Smuldre gjæren i en bakebolle og tilsett melkeblandingen. Rør litt. Ha i sukker og mel og elt deigen i 5 minutter. La deigen heve under plast i ca 40 minutter. Jeg delte deigen i to like store deler og kjevletde ut til et rektangel. Fordel smeltet smør over. La det være en tynn stripe på den ene langsiden uten smør. Denne pensler du med kaldt vann. Dryss kanel og sukker over leiven og rull sammen. Skjær rullen i ca 2 cm tykke skiver og legg dem på et bakepapirkledd stekebrett. Etterhev i ca 30 minutter (under plast). Pensle med pisket egg og strø over perlesukker før bollene stekes i ovnen på 220°C i 10 – 12 minutter. (De er ferdige når de har en gyldenbrun farge og får en hul lyd når du banker på de). Avkjøl på rist. Spis. Jogg. Eller bare spis.



Oppskriften fant jeg hos Opplysningskontoret for brød og korn.