

Vaniljeboller



Denne uken skjedde det! Solen skinte for meg og jeg ble myk som meierismør innvendig. Hele verden ser annerledes ut i

solskinn, (i hvert fall alle stedene jeg har vært) og ikke bare fordi jeg har på solbriller. Det var som om selve Himmelen hadde svingt en tryllestav over gettoen her vi bor, så de gamle 50-talls blokkene glitret i sølv og diamanter. Det er rart hvordan slike funn dukker opp på uventede steder. For eksempel oppskriften på disse vanvittig luftige og aromatiske vaniljebollene. Den befinner seg på baksiden av boksen med vaniljesukker du sikkert har på kjøkkenet. Lite visste du at du hadde en skatt i skapet!

Vaniljeboller:

(ca 20 stk)

100 gram smør

5 dl melk

50 gram fersk gjær/ en pakke tørrgjær

750 gram siktet hvetemel eller speltmel

100 gram sukker

1 ts bakepulver

2-3 ts vaniljesukker, gjerne den sorten som inneholder ekte vanilje evt frø av en vaniljestang

1 ts kardemomme

sammenvispet egg til pensling

Smelt smør, ha i melken og sørg for at blandingen blir kroppstemperert (IKKE FOR VARMT, heller litt kaldt). Ha smuldre gjær i en bakebolle og hell over væsken. Ha i sukker, vanilje og kardemomme. Tilsett 650 gram av melet og bakepulver. Elt i 5 minutter og tilsett de resterende 100 gram mel til deigen slipper bollen. Det er ikke sikkert du trenger å bruke alt. Hev deigen under plast i 40 minutter. Del i 20 like store emner og trill runde boller. Legg på et

bakepapirkledd stekebrett og la etterheve, under plast, i ca 30 minutter. I mens setter du ovnen på 225 grader. Pensle bollene med egg. Stek midt i ovnen i ca 10 minutter eller til de er gyldne, blanke og skinner som en sol. Avkjøl på rist mens duften av vanilje og nystekte boller fyller rommet..

Denne oppskriften ble jeg tipset om av Nora som serverte nystekte skoleboller på familiegruppe. Takk!

