Luftige boller med hjemmelaget vaniljekrem

Det er søndag, det er mai og jeg har hatt innedag. Du vet, lese bok, rydde, tenke, jobbe, bygge litt telt til gutta på verandaen, masse kaffe, ha litt søndagsangst, sette en bolledeig, smugspise vaniljekrem, bake ut boller, steke og spise dem! Fløyelsmyke boller med lun vaniljekrem i midten og sukker på toppen er AKKURAT så godt som det høres ut, og kanskje hakket bedre.

Fylte hveteboller:

(17-18 stk avhengig av størrelse)

50 g gjær/en pakke tørrgjær

2,5 dl h-melk (kan bruke lettmelk også)

75 g smør

50 g sukker

2 egg

550 g siktet spelt eller hvetemel

1 ts bakepulver

vaniljekrem (bruk den du kjøper på butikken eller følg oppskriften nedenfor)

smeltet smør til pensling

sukker til toppen av bollene

Ha melk, egg, mel, gjær, sukker og bakepulver i en eltebolle og elt deigen i fem minutter. Tilsett smøret i terninger og elt til alt smøret er arbeidet inn i deigen. La heve til dobbel størrelse under plast, ca en time. Ha litt mel på benken og tipp deigen ut av bollen. Hvis deigen er veldig klissete, knar du inn litt mel slik at du klarer å jobbe med den. Del i ca 18 like store emner. Trykk ett og ett emne til en flat runding og ha ca en ts (avkjølt) vaniljekrem i midten. (Jeg lagde vaniljekremen to dager før jeg beukte den). Brett deigen godt rundt vaniljekremen og kino deigen litt sammen slik at det ikke er noen åpning inn til kremen. Snu bollen og legg den med skjøten ned på et bakepapirkledd stekebrett. Jeg hadde to brett med ni boller på hver. Ha god avstand mellom hver. Sett ovnen på 200 grader. Smelt et par ss smør og finn frem en dyp, vid tallerken som du fyller med sukker. La bollene etterheve under rene kjøkkenhåndkler i ca 30 minutter. Stek midt i ovnen i 10 minutter eller til de er gyldne og får en hul lyd når du banker på de. Legg over på en rist. Mens bollene er varme pensler du en og en med smeltet smør og dypper de i sukker.

Vaniljekrem (alla Sverre Sætre):

1 vaniljestang

2 dl + 0,5 dl H-melk

0,75 dl kremfløte

55 g sukker

2 eggeplommer

20 g (2 ss) maisenna

Splitt vaniljestangen og skrap ut frøene. Ha vaniljestang og frø i en tykkbunnet kjele med 2 dl av melken, fløte og sukkeret. (Kjelen skal ikke være mer enn halvfull). Rør sammen og varm til kokepunktet. Ha resten av melken (0,5dl) i en liten bolle sammen med maisennaen. Visp sammen og visp inn eggeplommene i melk/maisennablandingen. Hell så 2/3 av den varme væsken opp i eggeblandingen LITT ETTER LITT mens du rører med en visp. Hell deretter alt tilbake i kjelen og la koke opp og koke ett minutt, mens du hele tiden rører i bunnen av kjelen med en visp. (Så det ikke brenner seg). Ta av varmen og ta ut vaniljestangen. Ha den varme kremen over i en bolle, dekk med plast som du dytter tett inntil kremen (så blir det ikke snerk), og sett i kjøleskapet. Det er viktig at kremen avkjøles raskt.