

Hot cross buns



Det er første påskedag og det nærmer seg slutten på det som i følge mine barn har vært *“verdens beste påskeferie”*. Og jeg er

ganske fornøyd selv. Det har ikke vært perfekt, bare så det er sagt. Jeg er prinsipielt i mot å glorifisere tilværelsen for mye, det er så deprimerende når andres liv fremstår som altfor vellykket. Så selvfølgelig har det vært krancling og suring og lavt blodsukker og koffeinabstinens osv osv. Men det har også vært ubegripelig fine øyeblikk, små stunder med stille lykke. Som da jeg gikk inn i hytta vår for første gang siden i høst og møtte meg selv i døren. Bokstavelig talt. Tiden hadde stått fullstendig stille. I gangen lå gule lønneblad som hadde sneket seg inn for å overvintre. Alt var slik jeg forlot det, bare at jeg hadde glemt. At jeg hadde lagt et matblad frem til meg selv på bordet, stearinlys klare til bruk og nyoppredde senger. Oppvasken som fremdeles sto til tørk sladret om vafler vi spiste rett før vi dro i høst. Og utsikten er fremdeles uutgrunnelig vakker.



Påskeeggjakt! Og et glimt av utsikten gjennom skogen. <3

Men langfredag bakte jeg altså, tradisjonen tro i mange land, hot cross buns. Dette minner veldig om vanlige boller, men er tilsatt mer krydder og har det typiske krysset som skal minne

om at Jesus døde på korset for å frelse verden. Krydderet, som på engelsk kalles mixed spice, er en blanding av blant annet kanel, muskat, nellik, ingefær og koriander. De gir litt juleassosiasjoner og det er jo litt fint å bli minnet på julen i påsken? Om ikke annet så varer jo julen helt til påske. Disse bollene varer derimot ikke til jul. Det er de altfor gode til.



Hot cross buns:

(8 store boller)

400g siktet speltmel eller hvetemel (evt ca 50g ekstra hvis

deigen er uhåndterbar klissete)

0,5 pakke gjær

50 g sukker

1 ts kanel

1 ts kardemomme

0,5 ts malt ingefær

0,25-0,5 ts malt nellik

2,5 dl lunken melk

1 egg

50 g smeltet smør

For korset:

50 g siktet hvete eller speltmel

1 ts sukker

2 ss jordbær syltetøy, uten klumper, til glasering

Ha mel, melk, gjær, sukker, smør, krydder og egg i en bakebolle og elt i ti minutter. Hvis du elter for hånd er det lurt å ta deigen ut på benken. Dekk deigen med plast og la hvile i ca 1 time. Ha deigen på benken og del i åtte emner som du triller til runde boller. Legg på et bakepapirkledd brett. Dekk med plast og etterhev i 30 minutter. I mellomtiden setter du ovnen på 200 grader. Ha 50 gram mel, 1 ts sukker og 4-5 ss vann i en bolle og rør sammen til en tykk røre. Tenk at du skal kunne lage kors som ikke flyter utover, men den må heller ikke bli for tykk. Ha røren i en plastpose og klipp et lite hull i det ene hjørnet (som om du skulle pynte pepperkaker) og lag kors på bollene. Sett de rett inn i forvarmet ovn og stek i ca 15 minutter eller til gyldne og har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist. Mens bollene er i ovnen varmer du litt syltetøy så det blir litt flytende. Når bollene kommer ut av ovnen pensler du bollene (men ikke korset) med syltetøy, dette gir god smak og en glansfylt overflate. Spis som de er eller med smør, brunost eller syltetøy.



*“Kristi navn er ære,
seier er hans vei,
evig skal han regjere,
aldri frykter jeg.”*

GOD PÅSKE!