



Gullskillingsbolle

Møllerens Gullskillingsbolle er ypperlig kosemat mens du bryner deg på årets påskekrim, og ellers når du går for gull!

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i lunken melk, tilsett resten av ingrediensene og elt deigen til den er blank og smidig (ca. 8-10 min i en kjøkkenmaskin). La deigen hvile lunt og tildekket i 30 min
- ② Kjevle deigen til ca. 45x45 cm. Pensle med smeltet smør og dryss rikelig med sukker og kanel
- ③ Rull deigen til en pølse. Skjær opp i 12 skillingsboller som settes på et stekebrett dekket med bakepapir, alternativt i runde siliconformer på ca. 10 cm hvis du har det
- ④ La skillingsbollene heve lunt og tildekket til dobbel størrelse, ca. 60 min
- ⑤ Pensle skillingsbollene med egg og dryss med sukker. Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca. 15-20 min, eller til de er gylne (avhengig av ovn)
- ⑥ Når bollene er avkjølt har du på et godt lag med karamellglasur. Pynt eventuelt også med gullfarget strøssel



Ingredienser

Skillingsboller

500 g	Møllerens Hvetemel siktet
3 dl	lunken melk
100 g	mykt smør
60 g	sukker
50 g	gjær eller 1 pk tørrgjær
1 ts	salt

Smør, sukker og kanel til svingene

Karamellglasur

250 g	melis
100 g	Freia karamellsaus
50 g	mykt smør

Produkter du kan benytte til
denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet

Lignende oppskrifter



Bakermest
er
Paasche's
historiske
påskebolle
r

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Hetevegge
r

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS