



Prinsesseboller

Liker du vaniljekrem i bollene? Prøv våre prinsesseboller - garantert en vinner! Denne oppskriften gir ca. 20 boller.

🕒 OVER 60

👩 ENKEL

Steg for steg



Smør den utkjevlede deigen med vaniljekrem, og strø over rosiner



Rull deigen sammen til en lang pølse og del den i ca. 20 like store biter



Plasser bollene på bakepirkledde bakeplater, og etterhev

Slik gjør du

- ① Tøm posens innhold i en bakebolle
- ② Tilsett gjær, lunkent vann og smør/olje/flytende margarin
- ③ Elt deigen ca. 5 min i kjøkkenmaskin, eller 10 min for hånd til deigen blir smidig
- ④ Kjevle deigen på et melstrødd bord til størrelsen 45x45 cm
- ⑤ Smør den utkjevlede deigen med vaniljekrem og dryss med rosiner. Rull den sammen og kutt i 20 biter som settes på to bakeplater
- ⑥ La bollene heve lunt og tildekket i ca. 60 min, eller til de har dobbel størrelse
- ⑦ Pensle eventuelt bollene med egg, og stek dem midt i ovnen ved 220 °C i 12-14 min. Avhengig av ovn

Ingredienser

1 pk	Møllerens Kannelsnurrer
1 pk	gjær
4 dl	lunkent vann (38-40°C)
100 g/1dl	smeltet smør eller olje/flytende margarin



TIPS

Du kan også bruke Møllerens Verdens Beste Boller i denne oppskriften.

Fyll

Vaniljekrem

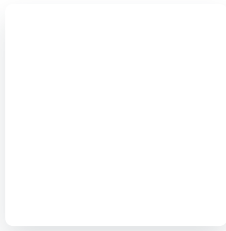
Rosiner

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Kannelsnur
rer

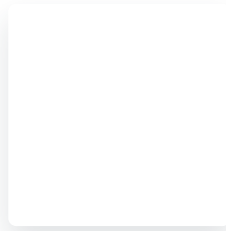
Lignende oppskrifter



Snickersboller

🕒 OVER 60

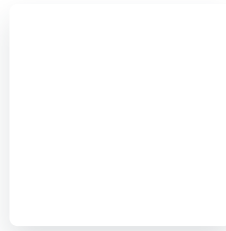
👨‍🍳 ENKEL



Boller i langpanne

🕒 OVER 60

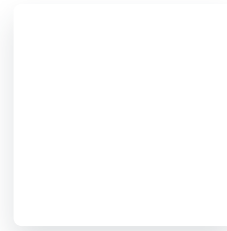
👨‍🍳 ENKEL



Skillingsboller fra Bergen

🕒 OVER 60

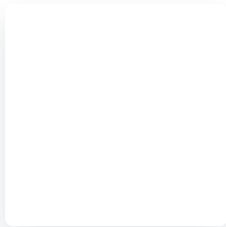
👨‍🍳 ENKEL



Kannelsnurer/ Skillingsboller

🕒 OVER 60

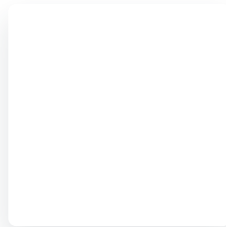
👨‍🍳 ENKEL



Solskinnsboller

🕒 OVER 60

👨‍🍳 ENKEL



Boller med kardemomme

🕒 OVER 60