



Sommerboller

Sommerboller er en lukseriøs utgave av kanelnurrer, hvor man har en klatt med vaniljekrem i midten. Kan det bli bedre? Denne oppskriften gir ca. 20 boller

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL

Steg for steg



Pensle deigen med smør, og strø over sukker og kanel. Rull deigen til en lang pølse



Del opp i jevnstore biter, ca. 20 stk



Plasser bollene på bakepapirkledde bakeplater. Brett gjerne enden under bollen, slik at den ikke åpner seg under steking



Bruk fingrene til å lage groper i midten av bollene



Fyll gropen med vaniljekrem. La bollene etterheve

Slik gjør du

- ① Tøm posens innhold i en bakebolle. Tilsett gjær, vann og smeltet smør
- ② Elt deigen ca. 10 min i kjøkkenmaskin eller for hånd, til deigen blir smidig
- ③ Kjevle deigen på et melstrødd bord til størrelsen 45 x 45 cm
- ④ Pensle deigen med rikelig smeltet eller mykt smør og dryss med sukker og kanel
- ⑤ Rull deigen til en lang pølse og del den i 20 biter som settes på to bakeplater med bakepapir
- ⑥ Lag groper i midten av bollen, og fyll med vaniljekrem
- ⑦ La bollene heve lunt og tildekket i ca. 60 min, eller til de har dobbel størrelse
- ⑧ 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	smør/olje



TIPS

Du kan også bruke Møllerens Verdens Beste Boller i denne oppskriften

Fyll

smeltet / mykt smør

sukker

kanel

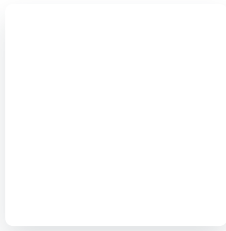
vaniljekrem

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Kannelsnur
rer

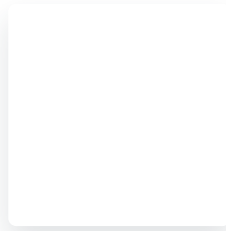
Lignende oppskrifter



Snickersboller

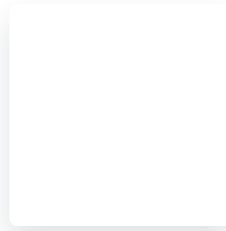
🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Skoleboller

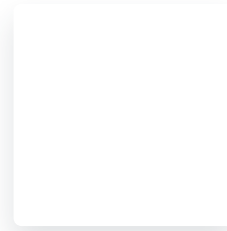
🕒 OVER 60



Boller i langpanne

🕒 OVER 60

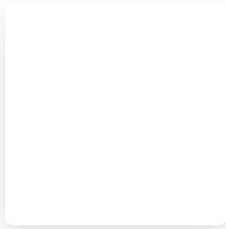
👩 ENKEL



Skillingsboller fra Bergen

🕒 OVER 60

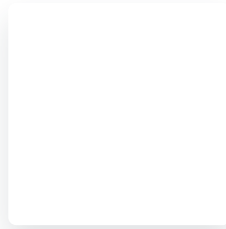
👩 ENKEL



Solskinnsboller

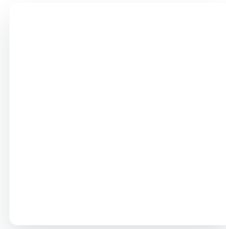
🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Boller med kardemomme

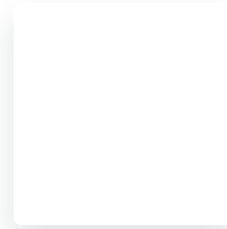
🕒 OVER 60



Blomsterbolle med pistasjkrem

🕒 OVER 60

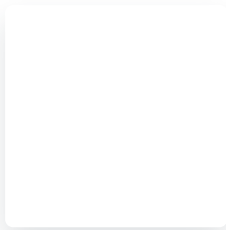
👩 ENKEL



Kanelnurrer/Skillingsboller

🕒 OVER 60

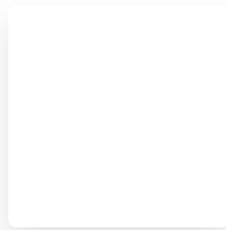
👩 ENKEL



Prinsesseboller

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Kanelgifler

🕒 OVER 60

👩 ENKEL