

# Prinsesseboller

Hvem kan motstå nysteikte og varme boller, ikke jeg. Klarer ikke engang vente til de er kalde før jeg glaserer dem. Namminammi. Jeg tror jeg bare elsker alt som er søtt, og med masse glasur, rosiner og vaniljekrem. Dette er den ultimate oppskriften. You cant do wrong med nysteikte boller. Og smisking er lov ☐ Er dere ikke enig med meg?

Melder disse på i konkurransen Norges beste bakst jeg, stemmer dere på meg og mitt bakverk?



Denne bolleoppskriften er bare så god, den skal være smidig og lett å elte. Hvetemel har forskjellig evne til å suge til seg væske, men bare juster med litt mel/væske til den perfekte deig, som er lett å kjevle.

## **Prinsesseboller (ca 40 stk)**

- 500 gram vann
- 500 gram melk (H melk)
- 300 gram sukker
- 400 gram margarin
- 200 gram gjær
- 2000 gram hvetemel (ca)
- 10 gram salt
- 10 gram kardemomme

*Dere vet jeg elsker å bake store deigen i min Kenwood, men legger med halve oppskriften her også ☐ Jeg elsker deig*

## **Prinsesseboller (ca 20 stk)**

- 250 gram vann



en slikkepotte eller en kakespade.



Jeg brukte 1 pk med rosiner, bare til å fordele de godt. Husk å ha helt ut i kantene.



Min hemmelighet er å rulle deigen ganske tykk, som du ser på bilde. Da får du flotte boller som blir STORE. #welove

Rull mot deg, og pensle siste kanten med litt vann. Da klitrer den seg lett sammen. Eller litt vaniljekrem.....(tynt lag der)



Og så skal vi kutte dem. Olala se her da, blir det bra tror dere?



La dem heve på et lunt sted til minst dobbel størrelse. Hev de med plast over, slik at de ikke tørker. Jeg hever mine oppå ovnen min. Der hevet de seg i 45 minutter. Vi elsker jo store og DEILIGE boller.



Steikes ved 180 grader, jeg steiker alltid på HØY temperatur og med kort steiketid. Til de er gyllen og fine, ca 10 – 12 minutter. Nå skal vi aprikotere dem for å bevare all fuktigheten. Jeg har her brukt aprikossyltetøy, og jeg pensler mens de er glo varme.

*Se så de skinner, er ikke rart vi kaller dem prinsesseboller.*



Glasuren renner...for jeg har ikke tid å vente til de var kalde. MÅTTE SMAKE. Og de ble helt nydelig. Ha melis i en bolle, tilsett vann, bare litt og rør til en seig glasur. Thats it. Less is MORE hehe



Har dere sett min nye og fine skjorte??



Og jeg har allerede spist meg mett på disse deilige bollene. De ble så gode og myke.

Følg meg gjerne på Instagram hvor jeg deler masse bilder og tips. Må vist ut på en liten trimmetur jeg nå. Fløyen next, kem e med?

Klem fra Terje i vakre Bergen.

---

## Sommerboller

Hei alle sammen. Har akkurat kommet tilbake fra fløyen, et sånt regnvær ute da, men bare så deilig. Blir så lett å tenke, man blir glad av å bare vandre rundt. Hva gjør deg glad? Bak deg glad sier jeg, og selv om solen ikke skinner i dag er det alltid godt med sommerboller eller solboller som noen sier.

Jeg laget disse deilige bollene da vi skulle på kaketreff på Søtesaker i Bergen, og de ble bare så populære. Helt fantastisk til nytrukket kaffe som vi ble servert av damene bak kakebutikken. Denne oppskriften må dere bare bake neste gang. Og med masse kanel i svingene.....NAM NAM #LYKKEBAKST



### **Sommerboller (ca 40 boller)**

- 500 gram vann
- 500 gram melk (H melk)
- 300 gram sukker
- 400 gram margarin
- 200 gram gjær
- 2000 gram hvetemel (ca)
- 10 gram salt
- 10 gram kardemomme

Bollene steikes på 180 grader i ca 10 – 12 minutter til de er gyllen og fine. Jeg har ingen vifte, midt i ovnen på over og under varme.

*Jeg elsker å lage gjærbakst, og med en god oppskrift er det lett å få til disse deilige bollene.*

Hvetemel mengden er ca, noen ganger må man justere litt underveis. Deigen skal være myk, lett å jobbe med og akkurat slik at den ikke henger på benken. Dette er en stor oppskrift og du får ca 40 boller av denne. Jeg elsker å lage store deiger så jeg kan friste mange slik jeg gjorde på Søtesaker, legger med link her til butikken deres i vakre Bergen, ta gjerne en titt SØTESAKER

*Legger med oppskriften for dere som vil lage mindre deig #jegelskerdeig ☐ just for you*

## **Sommerboller (ca 20 stk)**

- 250 gram vann
- 250 gram melk (H melk)
- 150 gram sukker
- 200 gram margarin
- 100 gram gjær
- 1000 gram hvetemel (ca)
- 5 gram salt
- 5 gram kardemomme

Å lage gjærbakst er veldig lett med en god oppskrift, men viktig å bruke godt varmt vann. Jeg blander alt sammen, også gjæren, og så heller jeg væsken over som må holde minst 37 grader. Varm opp melk og vann sammen. I denne oppskriften bruker jeg #margarin som har en utrolig god bakeevne, gir god smak på bollene og veldig fin mykhet. Vi bakte alltid med margarin hjemme og på skolen som denne oppskriften kommer fra. Men om du ønsker kan du bruke smør eller olje. Finn din favoritt. Jeg har funnet min.

Viktig å elte gjærdeiger godt, de skal bli helt glatt og smidig. 6 minutter på langsomt og 6 minutter på litt fortere med elte kroken blir veldig bra i min #KENWOOD maskin. Du kan også fint elte uten maskin, bare rør alt godt sammen først, så tar du alt på bakebenken og knar skikkelig godt. Når du har fått en deilig og glatt deig, må den hvile i 30 minutter. Da for gjæren formere seg og den for utvikle god smak.

Denne gangen fusket jeg litt, for jeg brukte piano vaniljekrem, som er veldig god. Men hjemmelaget er BEST. Men ble bare ikke til at jeg fikk laget dette før kakemøtet og da var nærbutikken her god og ha. Men det ligger en skikkelig god og lett oppskrift på vaniljekrem her på bloggen som er perfekt til disse bollen, søk bare etter vaniljekrem.

Har du laget skillingsboller før? Disse lages på samme måten. Du kjevler ut en stor leiv, lang og brei. Den skal bli avlang.

Så kan du enten pensle med vann, ha på sukker og kanel, eller lage en smør, sukker og kanel blanding som jeg gjorde her.

Rør smør mykt (det beste er å ha det stående ute så det er helt mykt, smøre over deigen, ha på sukker og kanel og så ruller du deigen stramt sammen. Da får du en tykk pølse som dette og så kutter du opp herlige boller, se her da. #YUMMI #KANELOGSUKKER



Den flotte rosa kniven har jeg kjøpt på Clas Ohlson, den er helt perfekt til å dele opp slike boller med. Ingenting fester seg på den, og den er sylskarp.



Sett bollene på et brett med bakepapir, for nå må de heve lenge. De skal bli dobbelt så store. Dekk til bollene med kling film, da tørker de ikke ut. Jeg pleier å sette på ovnen på fullt og la de stå og kose seg oppå den. Jeg har et slikt stativ jeg kan sette flere brett oppå hverandre. Eller du kan fulle oppvasken med varmt vann og sette brettet over der. La de heve i en time, eller til du ser de får dobbel størrelse og da er det på med vaniljekrem. Ha den gjerne i en sprøytepose og lag en deilig klump med krem. Bare press litt ned og sprøyt.

Steikes på 180 grader i ca 10 – 12 minutter, til de får en gyllen og flott farge. Jeg har ingen vifte i min lille hybelkomfyr så jeg steiker alt jeg baker på over og under varme. Funker som bare det. Sjekk disse bollene...



Ser de gode ut?



Bollene må avkjøle seg noe før du har på melisglasur. Denne

lager du av litt vann og melis, bare å røre sammen for hånd. Ha gjerne opp i en sprøytepose, lettere å få det fint da og denne fine rundingen som bare lyser #sommer



*Med masse vaniljekrem og glasur, kan det bli bedre?  
#sommerboller #lykke #bergen #happyboy*



Og her ser dere den herlige gjeng som kom på Søtesaker i Bergen den kvelden, som fikk smake disse herlighetene....



Dere kan tro vi hadde det kjekt med disse herlige damene og Ole da. Kjenner du noen av disse kanskje? Lyst å bli med neste gang. Kommer med flere slike kaketreff sammen med de herlige damene bak butikken, eller kakelageret på Søtesaker. Følg meg gjerne på instagram og facebook, Nettbakeren så deler jeg der og, neste gang det blir nytt kaketreff.

En utrolig kjekke kveld, men nå må du og jeg møtes...enig? ☐



Kos dere med bakingen og denne oppskriften på deilige sommerboller. Klem fra Terje i vakre Bergen.

Tagg meg gjerne om dere kommer på besøk her, og legg igjen en kommentar så tar vi et konditori besøk sammen.