



## Bananboller

### Ingredienser

25 g gjær  
100 g smør  
2 dl melk  
1 dl sukker  
1 ts kardemomme  
2 bananer (ca 250 g uten skall)  
50 g rosiner  
ca 500 g hvetemel

Pensling:

1 egg

### Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker og kardemomme. Mos bananene med stavmikser og ha i sammen med rosinene. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 60 min.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del deigen i 16 emner. Trill jevne boller og sett dem på stekeplate (8 stk fordelt på 2 plater). La bollene heve seg luftige, ca 30 min (se tips).

Pisk sammen egg med en gaffel og pensle jevnt over bollene. Stek bollene på midt i ovnen ved 200°C i 15-20 min.

### Tips



Hvis du hever bollene over vanndamp går hevingen mye fortere. Ha vann i en stor kjele og varm opp vannet til småkokende. Sett platen med bollene over dampen. Etterhevingen går da på ca 10-15 min.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bananboller>