



## Kraterboller

### Ingredienser

50 g gjær  
150 g smør  
5 dl melk  
1,5 dl sukker  
1 ts kardemomme  
0,5 ts hornsalt  
15 dl hvetemel

### Fyll:

50 g smør  
3 ss sukker  
2 ts kanel

### Pensling:

1 egg  
litt melk

### 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, hornsalt og kardemomme. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 1 time.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del deigen i 16 emner. Trill jevne boller. Sett dem på stekeplate (8 på hver plate).



Etterhev bollene i 40 min.

Til fyllet røres mykt smør sammen med sukker og kanel til en jevn blanding.

Stikk et dypt hull med pekefingeren i midten av hver bolle. Bruk to teskjeer og legg en god klatt med fyll i hullet på hver bolle. Pensle bollene eventuelt med egg blandet ut med litt melk (se tips).

Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min, til de er gyldne og gjennomstekte.

### **Tips**

Dropp egg til pensling hvis du ønsker helt eggfrie boller.

"Kraterboller" er kjempefine å fryse! Se også oppskrift på "Vulkanboller" som fylles med hjemmelaget vaniljekrem i tillegg til kanelfyllet.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/kraterboller>