



## Sukatboller

### Ingredienser

50 g gjær  
150 g smør  
6,5 dl melk  
150 g sukker  
1 ts kardemomme  
1 kg hvetemel  
150-200 g sukater (1,5-2 pk)

### 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 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 30 emner. Kna inn sukater i hvert emne. Rull jevne boller, avlange som på bildet, eller runde. Sett dem på bakepapirkledde stekeplater. La bollene etterheve i 30 min.

Pisk sammen egget og litt melk med en gaffel og pensle jevnt over bollene. Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min, til de er gyldne.

## Tips

"Sukatboller" er fine å fryse. Se også oppskrift på "Boller med fruktblanding".

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

---

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