



## Boller med blåbær og vaniljekrem

### Ingredienser

50 g gjær  
150 g smør  
5 dl melk  
1,5 dl sukker  
1 egg  
1 ts kardemomme  
1,5 liter hvetemel

### Fyll:

5 dl vaniljekrem  
2 dl blåbærsyltetøy

### Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bakebolle. Smelt smøret i en liten kjele. Tilsett melken og varm opp til fingervarm (ca 37°C). Løs opp gjæren i væsken. Pisk egg og sukker lett sammen og bland i. Ha i kardemomme og deretter hvetemel. Kna deigen blank og smidig. Hev deigen i ca 30 min.

Ta deigen på bakebordet, eventuelt sammen med litt ekstra hvetemel, og elt den sammen. Kjevle deigen ut til et stort rektangel. Smør vaniljekremen over leiven i et jevnt lag. Smør deretter over blåbærsyltetøy (se tips).

Rull sammen deigen fra langsiden til en fast pølse. Skjær pølsen opp i skiver. Sett skivene i muffinsformer av papir (dette gjør at bollene holder fasongen bedre). Ha bollene på stekeplater og etterhev dem i ca 30 minutter.



Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 10-15 min til de er gyldne. Avkjøl bollene på platen.

### **Tips**

Ikke ha for mye syltetøy i bollene, ellers har fyllet lett for å renne ut. Av samme grunn er det smart å bruke papirformer.

Bollene er fine å fryse.

Se også Boller med jordbær og vaniljekrem.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/boller-med-blabaer-og-vaniljekrem>