



## Skolebrød med eggekrem

### Ingredienser

Hvetedeig:

5 dl helmelk

150 g smør

125 g melis

50 g gjær

0,5 ts kardemomme

750 g hvetemel

Eggekrem:

2,5 dl kremfløte

2,5 dl helmelk

1 vaniljestang

4 eggeplommer

35 g maisenna

100 g sukker

Pynt:

500 g melis

noen spiseskjeer vann

250 g kokos

### Fremgangsmåte

*Start med å lage klar eggekremen:*

Ha fløten og halvparten av melken i en liten kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut vaniljefrø. Ha både vaniljefrø og den splittede vaniljestangen i kjelen. Gi



blandingen et oppkok. Ta kjelen av platen og vaniljemelken stå og trekke i 5 minutter. Fjern vaniljestangen.

I en annen bollen visper du resten av melken lett sammen med eggeplommer, maisenna og sukker. Hell den varme vaniljemelken i en tynn stråle i blandingen, litt og litt av gangen, og rør godt. Når alt er blandet, has alt tilbake i kjelen. Varm opp under omrøring til du ser at eggekremen tykner. Ta kjelen av platen og ha i en vid skål. Dekk med plastfolie og sett i kjøleskapet i et par timer (eller over natten), slik at eggekremen stivner.

#### *Hvetedeig:*

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C). Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel. Elt deigen til den er smidig.

#### *Forming og steking av bollene:*

Trill ut bollene med en gang (ca 20 stk) og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand imellom. Trykk bollene helt flate med hendene. La dem deretter heve lunt i 1 time. Når bollene er ferdighevet, trykk en stor fordypning i midten av hver bolle med fingrene.

Ha eggekremen i en sprøytepose og fyll opp fordypningen i bollene med masse eggekrem.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i ca. 10 minutter. Avkjøles helt.

#### *Pynting:*

Lag melisglasur av melis og vann. Ha kokosen i en dyp skål eller lignende. Smør et tykt lag melisglasur rundt kanten av bollene. Press meliskanten deretter i bollen med kokos slik at kokosen fester seg til melisglasuren. La glasuren stivne.

#### **Tips**

Pass på å lage dypt nok hull i bollene før du har i eggekremen, ellers vil eggekremen renne utover bollene under steking.

"Skolebrød med eggekrem" er fine å fryse - spesielt uten melisglasur og kokos. Fryser du dem med glasur og kokos, vil dette lett kunne skalle av som følge av frysingen.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/skolebrod-med-eggekrem>