



## Boller med aprikosfyll

### Ingredienser

100 g smør  
3,5 dl melk  
50 g gjær  
1 egg  
100 g sukker  
0,5 ts kardemomme  
550 g hvetemel

### Fyll:

150 g myke, tørkede aprikoser  
50 g melis  
3 ss kokende vann

### Pensling:

1 egg + litt melk

### Pynt:

melisdryss

### Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland med melk og varm opp til blandingen er lunken (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Tilsett sammenpisket egg, sukker og kardemomme. Ha så i melet og elt deigen jevn. Hev deigen i 1 time.

Lag imens aprikosfyllet: Mos ingrediensene sammen i en food processor med hakkekniv.



Kna sammen hvetedeigen og trill ut boller. Klem bollene flate og legg på en stor teskje med aprikosfyll. Brett deigen rundt fyllet og trill bollene runde og glatte. Sett bollene med skjøten ned på bakepapirdekkede stekeplater og la de etterheve i 30 min.

Pensle bollene med egg som er pisket sammen med litt melk. Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i ca 10 min, til de er gyldne i fargen. Avkjøl på rist.

Sikt litt melis over bollene rett før servering.

### **Tips**

Det er viktig at du bruker ferske, myke, tørkede aprikoser for at aprikosfyllet skal bli godt.

Bollene er fine å fryse. Gi dem et lite ekstra dryss med melis rett før servering. Da ser de ferske og delikate ut!

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

---

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