



## Krydderboller

### Ingredienser

25 g gjær  
2,5 dl H-melk  
75 g smør  
1 stort egg  
4 ss sukker  
2 ts kardemomme  
400-500 g hvetemel

### Fyll:

100 g mykt smør  
2 ss brunt sukker  
1 ss kanel

### Pensling og dryss:

1 egg  
perlesukker

### Pynt:

100 g melis  
3-4 ss vann

### Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bolle. Smelt smøret og bland med melken. Varm opp til lunken (37°C). Løs opp gjæren i dette. Tilsett sammenpisket egg, sukker og kardemomme. Så blander du i hvetemel til en jevn og smidig deig. La deigen heve i 40 min.



Kjevle ut deigen på melet bord til en rektangulær leiv. Smør på mykt smør og dryss over rørsukker og kanel. Rull sammen leiven (se tips) og skjær rullen i skiver som legges i papirformer. La bollene etterheve i ca 20 min.

Pensle over bollene med sammenpisket egg og dryss over perlesukker. Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min, til de er lysebrune. Avkjøl litt.

Rør sammen melisglasuren (se tips) og ringle over bollene før servering.

### **Tips**

Vil du lag store boller som jeg har laget, ruller du sammen deigleiven fra kortsiden i stedet for fra langsiden som er det vanlige.

Hvis du er glad i rom, kommer du nok til å like å tilsette et par romdråper i melisglasuren på disse bollene her:)

"Krydderbollene" er fine å fryse.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krydderboller>