



## 17. mai boller

### Ingredienser

Hveteboller:

150 g smør

3 dl melk

50 g gjær

1 dl sukker

1 ts kardemomme

1 ts bakepulver

ca 500 g hvetemel

Fyll:

6 dl kremfløte

2 ts vaniljesukker

4-5 ss blåbærsyltetøy

4-5 ss bringebærsyltetøy

Pynt:

melisdryss

norske flagg

### Fremgangsmåte

Smelt smøret og ha i melken. Varm opp til lunken (37°C). Rør ut gjæren i væsken. Tilsett sukker, kardemomme og bakepulver. Bland så i hvetemelet til du får en smidig deig. Hev deigen i 45 minutter.

Kna sammen deigen og trill ut store boller. Sett dem på stekeplater dekket med bakepapir. Etterhev bollene i 10 min.



Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i 10-15 min, til bollene er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Før servering skjærer man av et lokk på bollene. Pisk kremfløten til stiv krem og del i tre deler. Bland en del med vaniljesukker, den andre med blåbærsyltetøy og den tredje med bringebærsyltetøy. Fyll kremen inni bollene og sikt over melis. Pynt med norske flagg!

### Tips

Du kan farge den røde og blå kremen sterkere med konditorfarge hvis du ønsker. Jeg foretrekker i grunnen mest mulig naturlig farge og har her kun farget med syltetøy.

Det blir ekstra lekkert om du sprøyter kremen inni bollene med kakesprøyte med stor sprøytetut. Dette fås kjøpt i flere nettbutikker, se tips under Lenker på startside (se blant annet den svenske nettbutikken [www.strosselannat.se](http://www.strosselannat.se)).

"17. mai boller" bør serveres samme dag de er fylt med krem, så kremen er helt fersk. Hveteboller uten krem er fine å fryse.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/17-mai-boller>