



## HURRA-boller

### Ingredienser

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

### Pensling:

1 egg  
1 ss melk

### Pynt:

melisdryss  
norske flagg



### Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker, kardemomme og sammenpisket egg. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 1 time.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Trill jevne boller. Sett dem på stekeplate og la bollene etterheve godt.

Pisk sammen egget og melk med en gaffel og pensle jevnt over bollene. Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 10-15 min. Avkjøl.

Før servering sikter du godt med melis over bollene og pynter med norske flagg.

GOD 17. MAI!!!

## Tips

--

"Hvis du vil  
have til  
dit Hurra Salutter,  
slaa da Klap med Vaatter paa!  
Andre Skud de dundre saa.  
Fyr nu for  
gamle Nor  
og de norske Gutter!

Hvick saa da  
et Hurra  
i din Naboes Øre!  
Kanske da, til Dagens Priis,  
Du af ham paa samme Viis  
faar et kjækt  
nævedækt  
Hurraraab at høre?"

Hentet fra Henrik Wergelands dikt "17de mai 1843".

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

---

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