



## Fastelavnsboller med bringebær og krem

### Ingredienser

#### Gjærdeig:

- ♥ 50 g gjær
- ♥ 3,5 dl melk
- ♥ 100 g smør
- ♥ 1 dl sukker
- ♥ 1 ts kardemomme
- ♥ 1 liter hvetemel

#### Pensling:

- ♥ 1 egg
- ♥ 1 ss melk

#### Fyll:

- ♥ 3 dl bringebærsyltetøy
- ♥ 3 dl kremfløte
- ♥ 1 ss ekte vaniljesukker

#### Pynt:

- ♥ melisdryss

### Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele og tilsett melken. Varm blandingen til den er fingervarm. Smuldre gjæren i en bolle og løs den opp i den lunkne væsken. Tilsett sukker og kardemomme. Elt inn hvetemelet til en jevn deig.

La deigen heve lunt i 1 time.



Ha deigen på en melet overflate og del den i 12 like store emner. Form emnene til runde boller som legges på bakepapirdekket stekeplate. Etterhev bollene lunt i ca. 20 minutter, så de blir store og luftige.

Pensle over bollene med egg som er pisket lett sammen med litt melk. Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 10-15 minutter, eller til bollene er gylne og gjennomstekte. Avkjøl bollene helt (se tips).

Før servering deles bollene i to. Dekk den nederste halvdelen av bollen med bringebærsyltetøy. Pisk kremfløten til krem og smak til med vaniljesukker. Sprøyt kremen på bollene. Legg på toppen og sikt over melis til pynt.

### Tips

- ♥ Bollene må være helt avkjølte før du fyller dem med pisket krem, ellers kommer kremen til å smelte.
- ♥ Bruk bringebærsyltetøy av god kvalitet, helst [hjemmelaget bringebærsyltetøy](#) så klart, men pass på at det ikke er for tynt, ellers renner det bare ut av bollene.
- ♥ Bollene bør fylles med syltetøy og krem samme dag som de skal serveres, slik at kremen er helt fersk. Bollene kan fryses uten kremfyll.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fastelavnsboller-med-bringebaer-og-krem>