

Juleboller

Opskrift til 15-16 boller

Lækre juleboller med varme krydderier, appelsinskal og mørk chokolade

Samlet tid

2 timer i alt

Ingredienser

- 3,5 dl sødmælk
- 80 g smør
- 50 g gær
- 1 tsk. salt
- 50 g sukker
- 1/2 tsk. kardemomme
- 1 tsk. kanel
- 1 økologisk eller usprøjtet appelsin (skallen)
- 40 g rosiner (kan undlades)
- 600 g hvedemel
- 150 g chokolade
- 1 æg til pensling + kanelsukker og mandelflager

Sådan gør du

1. Start med at lave din dej: kom halvdelen af mælken i en skål sammen med smør og lun det i mikrobølgeovnen et minuts tid. Kom det i en røreskål sammen med resten af den kolde mælk, så det bliver lunkent. Det er vigtigt det ikke er for varmt, så hellere vent til det er lunkent.
2. Kom så gær i og rør rundt, til det er opløst.
3. Tilføj sukker, salt, kardemomme, kanel, rosiner og appelsinskal.
4. Kom melet i og rør igen. Først stille og roligt, så det ikke sprøjter ud med mel. Sæt derefter intensiteten op og giv dejen 7-8 minutter til den er helt smidig og slipper skålens kanter. Hvis den er for klistret, så kom lidt mere mel i.
5. Kom til sidst chokoladen i, hakket – hvis ikke du har købt det som knapper eller dråber. Vend det rundt, så chokoladen blandes i. Pas på det ikke smelter, – det skal blot lige vendes rundt.
6. Kom en opklippet frysepose + et viskestykke hen over skålen og lad dejen hæve her i, i en times tid.
7. Tænd nu ovnen på 200 grader varmluft.
8. Del dejen op i 16 lige store dele og form dem som boller.
9. Læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir.
10. Pensl med sammenpisket æg og drys med kanelsukker og mandelflager.
11. Bag i ovnen i 15 minutters tid til de er gyldne uden på og let sprøde under bunden.