

Skoleboller (Norwegisches Schulgebäck)

Kategorien: Kuchen, Hefeteig, Kleingebäck, Land, Schweden

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
90	Gramm	Zucker
100	Gramm	Butter oder Margarine
50	Gramm	Hefe
1/4	Ltr.	Milch
		Vanillepudding
		Zuckerguss
		Kokosflocken

Anleitung:

Mehl und Zucker in eine Schüssel geben, Butter oder Margarine hinzufügen. Hefe in lauwarmer Milch auflösen und alles zu einem festen Teig kneten. Den Hefeteig eine Stunde gehen lassen.

Aus dem Teig handteller-grosse dicke Fladen formen und eine Kuhle eindrücken. Nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Vanillepudding in die Kuhlen geben. Im Backofen bei 225°C oder Gas Stufe 4 ca. 15 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen die Skoleboller mit Zuckerguss bestreichen und mit Kokosflocken bestreuen.