

Skoleboller - Norwegisches Gebäck mit Vanilleklecks U ...

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt, Land, Norwegen

Zutaten für: 1 Portionen

FÜR DEN TEIG

100	Gramm	Butter, weiche
400	ml	Milch, lauwarme
1	Pack.	Trockenhefe
100	ml	Zucker
1/2	Teel.	Kardamom
1/2	Teel.	Salz
1	Teel.	Backpulver
1	Ltr.	Weizenmehl
		Für die Füllung:
200	ml	Milch
2	Essl.	Weizenmehl
3	Essl.	Vanillezucker
1		Ei(er)
200	ml	Puderzucker
	N. B.	Kokosraspel

Anleitung:

Die Butter mit Milch und Trockenhefe mischen, Kardamom, Salz, Backpulver und Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Hefeteig kneten. Den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen. Für die Vanillefüllung Milch, Mehl, Ei und Vanillezucker in einem Topf verrühren und kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Wenn der Teig aufgegangen ist, kleine Kugeln formen und (mit z. B. einem Plastikbecher) eine Vertiefung hinein drücken. Die Vanillecreme in die Vertiefung geben und das Gebäck bei 225°C 10-20 Minuten backen. Die Backzeit richtet sich nach der Größe der Gebäckteile. Aus der Teigmenge kann man ca. 8 große oder 16 kleine Teilchen fertigen. Sobald das Gebäck eine schöne leicht braune Oberfläche hat, aus dem Ofen nehmen und mit einer Zuckerglasur (aus Puderzucker und Wasser angerührt) bestreichen. Die glasierte Oberfläche sofort mit Kokosflocken bestreuen, damit sie kleben bleiben.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Ruhezeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe