

# SKOLEBOLLER

Dessert aus Norwegen



Zubereitung:  
25 Minuten



Ruhezeit:  
1,5 Stunden



Backzeit:  
1,5 Stunden



12 Hefebrötchen

<b>Teig</b>	<b>40 g</b>	<b>Butter</b>
	<b>85 g</b>	<b>Zucker (weiss, raffiniert)</b>
	<b>425 g</b>	<b>Mehl (Typ 405)</b>
	<b>290 ml</b>	<b>Vollmilch</b>
	<b>1 ½ TL</b>	<b>gemahlener Kardamom</b>
	<b>1</b>	<b>Päckchen Trockenhefe</b>
	<b>1</b>	<b>Ei (zum Bestreichen)</b>
<b>Pudding</b>	<b>150 ml</b>	<b>Vollmilch, kalt</b>
	<b>150 ml</b>	<b>Rahm</b>
	<b>50 g</b>	<b>Zucker</b>
	<b>20 g</b>	<b>Speisestärke</b>
	<b>2</b>	<b>Eigelb</b>
	<b>1 TL</b>	<b>Vanilleextrakt</b>
<b>Topping</b>		<b>Kokosraspel</b>
	<b>5 EL</b>	<b>Puderzucker und etwas Wasser</b>



1. Butter schmelzen. Vollmilch hinzugeben, lauwarm werden lassen. Trockenhefe und Zucker unterrühren, 10 Minuten ruhen lassen.
2. Mehl und Kardamom vermengen. Hefemischung zugeben und kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Teig zugedeckt an warmem Ort für 60 bis 90 Minuten ruhen lassen.
3. Pudding: Milch und Rahm bei ständigem Rühren zum Köcheln bringen. Restliche Zutaten glattrühren. Die Eimasse unter ständigem Rühren zur Milchrahmmischung geben. So lang kochen, bis die Masse am Löffel kleben bleibt. Abdecken und abkühlen lassen.
4. Teig kneten, bis er geschmeidig ist. Zu einer Rolle formen und in 12 gleich grosse Stücke schneiden. 12 Kugeln formen, 30 Minuten ruhen lassen.
5. Mit einem Glas Vertiefungen in die Kugeln drücken, mit Pudding befüllen. Mit aufgeschlagenem Ei dünn bestreichen.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (180 Grad Umluft) für 20 Minuten backen.
7. 5 EL Puderzucker mit 1 TL Wasser verrühren. Die abgekühlten Brötchen mit dem Zuckerguss bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen.