

Norske skoleboller

Dej

3½ dl	mælk
50 g	gær
100 g	smør
1 dl	sukker
½ tsk	kardemomme
1 L	hvedemel

Æggecreme

2 dl	mælk
½ tsk	vaniljesukker
2	æggeblommer
¼ dl	sukker
½ spsk	maizena

Glasur

Flormelis
Vand
Mandelessens

- **Dej**: smelt smør og tilsæt mælken (den må ikke være for varm)
- Kom gæren der i.
- Tilsæt sukker og kardemomme.
- Tilsæt hvedemel.
- Lav 12 – 16 flade boller og lad en stor fordybning i midten.
- Lad bollerne hæve.
- **Æggecreme**: alle ingredienser til æggecremen blandes i en gryde, bring massen i kog under omrøring
- Kom æggecremen i fordybningen i bollerne.
- Bage bollerne ved 225°C i 10 – 12 min.
- Pynt med glasur.
- Mens glasuren stadig er flydende, dyppes hver bolle i en skål med kokos. (kan undlades)