

Skolebrød 24st

900 g mel
150 g sukker
2 ts kardemomme
2 ts vaniljesukker
1/2 ts salt
1 pk gjær
5 dl lunken melk
1 egg
150 g mykt smør

1 pakke vaniljekrem eller hjemmelaget

Ha alle tørre ingredienser i en stor bolle med eltekrok

Bland det godt sammen

Tilsett melken og egg mens maskinen går

Når deigen har samlet seg tilsetter du smøret litt og litt. Viktig at det er helt mykt så det ikke blir klumper i deigen

Kjør til deigen slipper veggene

Sett deigen til heving i ca 1 time under et håndkle, plast eller lokk

Etter 1 time er deigen over dobbelt så stor

Trill boller og la dem etterheve i ca 1/2 time.

Pensle bollene med sammenvispet egg for en blank overflate

Lag en fordypning i hver bolle ved å dra deigen ut til siden med to fingre. Fyll hver fordypning med 1-2 ts vaniljekrem

Stek på 225 grader i ca 20 min eller til de har fått en fin gyllen farge

Du kan også pynte dem med melisglasur

250 g melis

2-3 ss vann

Ha melisen i en bolle og rør i vann til passe konsistens

VANILJKRÄM

Den här vaniljkrämen är perfekt att göra som fyllning till tårta eller till bakverk. Mycket godare än köpt pulver eller Marsansås (som dessutom innehåller massa tillsatser som man helst vill slippa).

Tid: 15 minuter

2 dl - lagom som fyllning till en tårta

Ingredienser:

4 dl mjölk

3-4 msk strösocker

3 msk potatismjöl eller 4 msk majsstärkelse

4 st äggulor

7-9 krm vaniljpulver eller 3-4 tsk vaniljsocker

GÖR SÅ HÄR:

1. Mät upp mjölk, strösocker, potatismjöl eller majsstärkelse i en kastrull. Tillsätt äggulorna. (Med potatismjöl bör vaniljkrämen användas nygjord, med majsstärkelse kan den göras en dag innan.)
2. Vispa till en jämn smet.
3. Värm på svag värme samtidigt som du vispar hela tiden tills krämen tjocknar och blir fast och fin. Tag sedan direkt bort kastrullen från värmen. (OBS! Krämen får inte koka. Värm på svag värme. Vispa hela tiden.)
4. Rör i vaniljpulver eller vaniljsocker.
5. Låt krämen svalna. Förvara vaniljkrämen i kylskåp tills den ska användas. (Med potatismjöl bör vaniljkrämen användas samma dag ganska snart men om du gör den med majsstärkelse går det bra att ha vaniljkrämen i kylskåp 1 dygn.)