

NABOSPROG. NÅ SKAL VI SNAKKE

NORSK

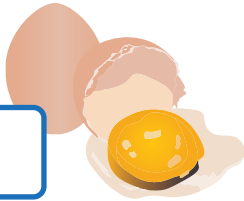


**OPPSKRIFT PÅ
SKOLEBOLLER**

Skoleboller

OPGAVE 1

Et særligt norsk bagværk er skoleboller. Nu skal du bage de norske skoleboller, men først skal du oversætte opskriften. Skriv oversættelsen på side 2. Brug billederne på side 1 som hjælp til at oversætte opskriften.



egg



gjær



bakepulver



melk



smør



kokos



sukker



vaniljekrem



kardemomme



hvetemel



salt



vann



melis

Oppskrift på skoleboller

NORSK OPPSKRIFT

Deig:

450 g hvetemel

75 g sukker

25 g gjær

1 liten teskje salt

2 teskje malt kardemomme

2.5 dl melk

1 egg

75 g smør

1 stk egg til pensling

Vaniljekrem

En pakke vaniljekrem til baking

Pynt:

melis+vann

kokos

DANSK OPSKRIFT

Dej:

Vaniljecreme:

Pynt:

• teskje: teske

OPGAVE 2

Nu har du opskriften klar. Hvordan du bager de norske skolebrød, kan du læse på dansk her. Bag de norske skoleboller, og nyd den lækre norske spise sammen.

Vaniljecreme:

Brug en pakke til vaniljecreme. Følg anvisningen på pakken.

Dej:

Bland sukker, salt, kardemomme og hvedemelet og gær. Pisk forsigtigt mælk og æg sammen, og varm blandingen forsigtigt op, indtil den er lunken. Hæld den varme blanding over de tørre ingredienser og ælt ingredienserne sammen. Når dejen begynder at samle sig og slippe kanterne, så tilsæt blødt smør i terninger til dejen. Fortsæt med at ælte i ca. 10 minutter, indtil dejen er glat og smidig. Hvis du bruger en køkkenmaskine, så ælt på lav hastighed. Dæk skålen med plastfolie eller viskestykke, og lad den hæve til dobbelt størrelse (ca. 1-1,5 time). Sæt dejen til at hæve et lunt sted, så går det hurtigst.

Strø mel på køkkenbordet, og vend dejen ud på bordet. Ælt dejen en smule, og del den i 9 stykker. Lav boller af dejen, og tryk dem let flade i midten, så de får plads til vaniljecremen. Læg bollerne på en bageplade beklædt med bagepapir, og lad dem efterhæve i ca. 30-45 minutter. Når bollerne har efterhævet, så fordel vaniljecremen (ca. en skefuld) i midten af hver bolle. Pensl dem med æg, og bag dem i ca. 13 minutter, eller indtil de er gyldne.

Pynt:

Når bollerne er kølet helt af, skal de pyntes. Lav en tyk glasur af flormelis og vand. Smør glasuren på bollerne i en cirkel rundt omkring vaniljen og drys med, eller dyp i, masser af kokosmel.

