

Was müssen das für wunderbare Zeiten gewesen sein, als Kinder in den 50er Jahren in Norwegen süße Hefeteilchen mit Puddingfüllung als Schulbrote mitbekamen? So geht zumindest eine Legende über die Herkunft meines heutigen Rezepts, und vor allem dessen Namen: Skoleboller oder Skolebrød.



Skoleboller oder Skolebrød, die süßen Schulbrote aus Norwegen.

Eine andere Version lautet, sie hätten ihren Namen bekommen, weil sie früher bei Kuchenverkäufen an Schulen gerne angeboten wurden. Heute findet man Skoleboller in ganz

Norwegen in Bäckereien und eher selten bei den Pausenbroten norwegischer Kinder.

Das Rezept für diesen norwegischen Klassiker habe ich aus dem „[The Nordic Baking Book](#)“\* von Magnus Nilsson. Dieser wiederum hat den Hefeteig von Leila Lindholm, die in ihrem Backbuch „[Backen mit Leila](#)“\* verrät, dass sie ihr Hefeteigrezept von einer Freundin hat.





Skoleboller frisch aus dem Ofen.

Das Besondere an dem Hefeteig ist, dass er viel Fett enthält und dadurch eher in Richtung Brioche Teig geht, was hervorragend zu diesem Rezept passt. Wer lieber einen klassischen Hefeteig verwenden mag, kann das [Rezept aus den Mandelschnecken](#) hierfür nehmen. Da ich den Vanillepudding gerne sehr vanillig mag, habe ich für das Rezept zwei Vanilleschoten verwendet, was meine Skoleboller zu einem kleinen Luxusgebäck gemacht hat. Im Originalrezept wurde die Menge  $\frac{1}{2}$  - 1 Vanilleschote angegeben.

## **Zutaten für 10 Skoleboller**

### **Für den Hefeteig**

100 ml Milch

1,5 TL gemahlener Kardamom

25 g frische Hefe

50 ml Sahne

70 g Zucker

50 g weiche Butter

1 Ei

¼ TL Salz

360 g Weizenmehl Typ 550

### **Für die Vanillefüllung**

3 Eigelb

50 g Zucker

1 EL Stärke

125 ml Milch

125 ml Sahne

1-2 Vanilleschoten

### **Außerdem**

1 Ei

125 g Puderzucker

50-100 g Kokosflocken



## **Zubereitung:**

Für den Hefeteig Milch mit Kardamom lauwarm erhitzen und vom Herd nehmen. Die Hefe in die warme Milch bröseln und unter Rühren darin auflösen.

In einer Rührschüssel alle Zutaten für den Teig -bis auf die Butter!- miteinander verkneten, bis der Teig homogen ist. Zum Schluss die Butter dazugeben und ebenfalls unterkneten. Der Teig sollte am Ende glatt und glänzend sein. Den Hefeteig an einem warmen Ort zugedeckt mindestens eine Stunde gehen lassen, bis er etwa die doppelte Größe erreicht hat. Durch den hohen Fettanteil, geht dieser Hefeteig deutlich langsamer als die üblichen Versionen.

Während der Hefeteig geht, den Vanillepudding herstellen. Dafür in einer Schüssel Eigelb, Zucker und Stärke miteinander cremig verrühren und zur Seite stellen.

Die Vanilleschoten aufschneiden, das Mark herauskratzen und zusammen mit Milch und Sahne in einen kleinen Topf geben. Die leeren Schoten ebenso in den Topf geben und alles zusammen erhitzen, bis die Sahnemilch kurz vorm Kochen ist. Den Topf vom Herd ziehen und die Schotenhülsen entfernen.

Einen Schuß der heißen Milch zur Eigelbmischung geben und unterrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Anschließend die Eigelbmischung zur restlichen Milch in den Topf geben und unter ständigem Rühren auf dem Herd wieder erhitzen, bis der Pudding andickt und die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Dann den Topf vom Herd ziehen und weitere 5 Minuten umrühren. Den Pudding unter immer größeren Abständen umrühren, bis er soweit abgekühlt ist, dass sich keine Haut mehr bildet. Zur Seite stellen.

Den aufgegangenen Teig einmal kräftig durchkneten und zu einer Rolle formen. Die Rolle in 8-10 gleich große Stücke teilen und jedes zu einer Kugel formen. Die so entstandenen

Hefebrötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit einem Küchentuch abdecken und abermals 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Mit den Fingern oder einem Mörserstößel in jedes Brötchen eine Kuhle in die Mitte drücken. Die Kuhlen mit dem Vanillepudding füllen.

In einer Schüssel ein Ei mit einem Schuß Milch verquirlen. Damit dann die Ränder der Skoleboller einpinseln. Für etwa 15 Minuten im Backofen goldbraun backen und vollständig auskühlen lassen.

Puderzucker mit etwa einem Esslöffel Wasser zu einer dickflüssigen Paste anrühren und die Ränder der Hefeteilchen damit einpinseln. Sofort die Zuckerglasur mit Kokosraspeln bestreuen und trocknen lassen.



Skoleboller, die süßen Schulbrote aus Norwegen. - Guten Appetit!

**Nyt måltidet ditt!**

*Schlimme Helena*

*\*Partnerlink*