

Klassiske fastelavnsboller

LAVET AF JULIE WETTERGREN

INGREDIENSER

Boller

Mælk	1 1/2 dl
Smør	100 g
Gær	25 g
Æg	2 stk
Sukker	50 g
Hvedemel	5 dl
Kardemomme	1 tsk
Salt	1/2 tsk
Kornene fra en vaniljestang	

Fyld

Mælk	2 1/2 dl
Vaniljestang	1 stk
Sukker	20 g
Majsstivelse	2 spsk
Æg	1 stk
Rå marcipan	50 g



SÅDAN GØR DU

1 Mælken lunes i en gryde til 40-45 grader. Rør smørret i mælken. Når smørret er smeltet, smuldres gæren i under omrøring. Tilsæt 2 æg. Bland hvedemelet med vanilje, sukker, salt og kardemomme, og tilsæt melblandingen lidt efter lidt. Rør godt rundt. Ælt dejen godt i 5 min. Dejen skal være smidig og blød uden at klistre. Lad dejen hæve i en skål med viskestykke over i 40 minutter.



2 Gør vaniljecremen klar. Pisk æg, sukker, majsstivelse og vanilje godt sammen i en skål. Varm mælken op i en gryde til ca. 60 grader, og hæld den over æggeblandingen i skålen. Rør sammen, og hæld blandingen op i gryden. Pisk blandingen under opvarmning, til cremen er tyk og perfekt i konsistensen.



3 Rul dejen ud med en kagerulle på et meldrysset bord, og skær så dejen i 12 lige store firkanter. Rul marcipanen til en lille "pølse", der er ca. 4 cm tyk. Skær en skive på 3-5 mm og læg en på hver firkant. Læg derefter en tsk creme ovenpå, og fold hver af firkanternes spidser ind. Luk åbningerne ved at klemme dejen sammen (se billeder). Vend derefter bollerne, og form dem, så de bliver runde. Efter bollerne er formet, skal de efterhæve i ca. 40 minutter, pensles med enten pisket æg eller mælk og bages i ovnen på 175 grader i omkring 10 minutter.

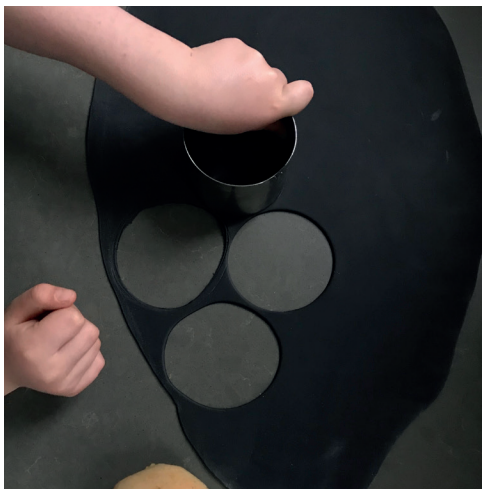


Tips til pynt

LAVET AF JULIE WETTERGREN



Rul fondanten ud.



Udstik cirkler i passende størrelse i forhold til bollen.



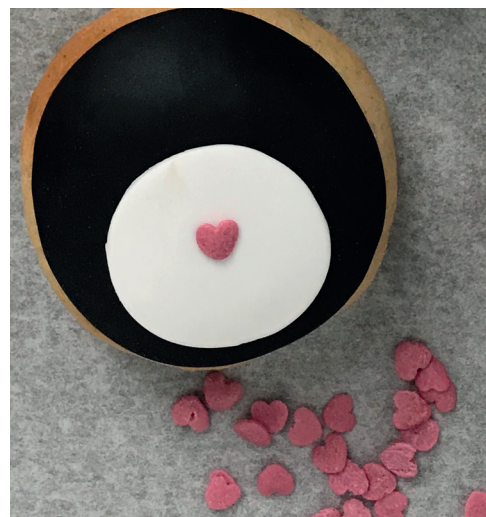
Tryk let fondanten ned på bollen.



Skær små trekanter af nogle af resterne af fondanten, og pres et lille sukkerhjerter ned i. Lad dem tørre i mindst en time.



Udskil hvid fondant med en mindre rund udstikker, og tryk det let ned på den sorte fondant på bollen.



Pres et lille sukkerhjerter ned i den hvide fondant.



Påfør chokoladekringlerne med en lille bitte smule smeltet chokolade.



Marker med en kniv, hvor de trekantede "ører" skal skubbes ind.



Skub "ørerne" ind. Tillykke, de er klar!

Pynt: Fondant til ansigt og ører, chokoladekringler som maske, glasur som knurhår, sukkerhjerter til ører og næse.