



Fastelavnsboller med marmelade og creme



16 stk. 12 min.

INGREDIENSER

Det skal du bruge

Fastelavnsboller

1,5 dl letmælk
35 g gær
2 æg
120 g smør
1 tsk salt
30 g sukker
500 g mel

Fyld

1 glas Fynbo Classic hindbærmarmelade

Vaniljecreme

2 tsk vaniljesukker
20 g sukker
1 æg
2 spsk majsstivelse
2,5 dl letmælk

Glasur

Flormelis
Kakaopulver
Æggehvide

Pynt

Pistacienødder
Frysetørret hindbær

FREMGANGSMÅDE

Fastelavnsboller

Varm mælk og smør i en gryde til det er fingervarmt. Når smørret er smeltet, hældes det i en skål, og gæren opløses heri. Tilsæt æg, salt og sukker til blandingen. Tilsæt herefter melet lidt efter lidt og rør rundt. Når dejen er blank, blød, smidig og fugtig, uden at klistre fast til fingrene, skal der ikke tilsættes mere mel. Lad dejen hæve ved stuetemperatur i en time, med et fugtigt viskestykke over.

Vaniljecreme

Pisk æg, sukker, majsstivelse og vaniljesukker i en skål. Varm mælken op i en gryde, uden at den kommer til at koge. Hæld den i æggeblanding. Pisk det sammen med et piskeris og hæld blandingen af æg og mælk tilbage i gryden. Blandingen opvarmes under konstant omrøring, til cremen bliver tyk i konsistensen.

Samling af fastelavnsbollerne

Vend dejen ud på et meldrysset bord og rul den ud til en firkant på ca. 40x40 cm. Skær dejen i 16 firkanter. Fordel 1 tsk vaniljecreme og 1 tsk Fynbo Classic bagefast hindbærmarmelade på hver firkant. Saml alle fire hjørner og klem dem let sammen.

Fold herefter sidestykkerne ind til kanterne og klem godt sammen om dejen, så der ikke er hul ind til fyldet. Læg bollerne med samlingen nedad på en bageplade beklædt med bagepapir. Lad fastelavnsbollerne efterhæve ved stuetemperatur i ca. 45 minutter under et fugtigt viskestykke.

Pensl de hævede boller med æg og bag dem i ca. 12 minutter ved 200 grader varmluft, til de er gyldne.

Pynt

Pynt med en hvid glasur lavet af flormelis og æggehvide eller en med brun kakaoglasur lavet af flormelis, æggehvide og ca. 1 spiseskefuld kakaopulver. Fordel glasuren ovenpå fastelavnsbollerne.

Drys med pistacienødder og frysetørret hindbær.

Tip! Prøv at pulverisere de frysetørrede hindbær i en minihakker.