

Fastelavnsboller

Ingredienser

Dejen

- 200 gram smør (i små tern)
- 1 pakke gær (50g)
- 2 dl mælk
- ½ dl sukker med lidt top
- 2 æg
- 600 gram mel
- ½ tsk stødt kardemomme (kan undværes)



Remonce

- 50 gram sukker
- 50 gram smør
- 50 gram marcipan (Kan undværes)
- Syltetøj – din ynglings!

Glasur

- 200 gram flormelis
- 1-2 spsk kakao (kan undværes)
- vand, hellere for lidt end for meget

Sådan gør du:

Dejen

1. Lad smørret stå ude ved stuetemperatur i mindst en time, så det bliver blødt.
2. Hæld mælk i en stor skål og opløs gæren i mælken. Kom sukker, smør, æg og kardemomme i skålen. Kom halvdelen af melet i og rør rundt.
3. Tilsæt mere mel, til dejen er så fast at du ikke kan røre mere.
4. Dejen hældes ud på et rent bord, drys med mel, så den ikke hænger fast i bordet.
5. Ælt dejen godt i ca. 10 min og form den til en kugle.
6. Lad dejen hvile på bordet i ca. 10 min.

Imens dejen hviler:

7. Rør Remoncen. Det gøres ved at blande sukker og smør og evt. marcipan i en lille skål.
8. Bordet skal drysses med mel.
9. Brug en kagerulle til at forme dejen til en firkant på ca. 40 cm på hver side.
10. Skær forsigtigt dejpladen over i 4 x 4 stykker, så du ender med 16 firkanter der er 10 cm på hvert led.
11. Kom 1 spsk. remonce på midten af firkanterne. Pres hjørner af dejen ned i remoncen, så de lige rører hinanden.
12. kom en spsk. Syltetøj i midten af firkanten.
13. Kom fastelavnsbollerne på en bageplade med bagepapir på.
14. Lad dem hæve i 30 minutter.
15. Bages i ca. 12-15 min. Ved 200 grader.
16. Når bollerne er afkølede, kommes glasur på. Den laves ved at blande flormelis og vand. Husk at det er meget lidt vand der skal bruges til en glasur.

Velbekomme! :D