

Gammeldags fastelavnsboller



Antal: 9 fastelavsboller

Ingredienser - dej:

- Ca. 200 - 225 g. hvedemel
- 80 g. smør
- 0,75 dl mælk
- 25 g. gær
- ½ æg til dejen
- 1 spsk. sukker
- ½ tsk. kardemomme
- ½ æg til pensling

Ingredienser - kagecreme:

- 1 æg
- 1 spsk. sukker
- 1 spsk. hvedemel
- 1,25 dl mælk
- ½ tsk. Vaniljesukker
- 1 dl marmelade

Ingredienser - glasur:

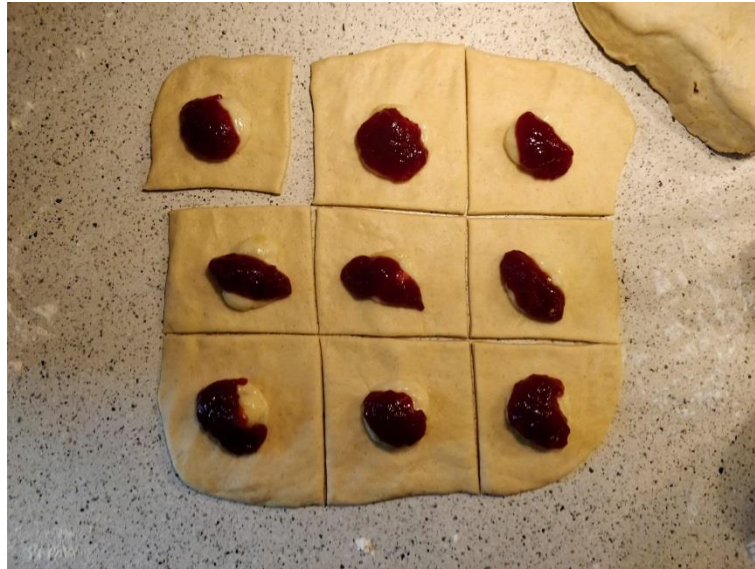
- 50 g. flormelis
- Ca. ½ spsk. vand
- 1 tsk. kakao

Sådan gør du

1. Vask hænder
2. Mål alle ingredienserne af til dejen
3. Slå ægget ud i en lille skål, og pisk dem godt sammen med en gaffel og del ægget i to dele
4. Smuldr gæret i en stor skål
5. Put smør i en lille gryde, og smelt det ved lav varme
6. Tag gryden af varmen og hæld mælken i gryden. Rør det rundt og lad det køle af til det bliver lillefingervarmt.
7. Hæld den lunkne smør-mælkeblending over gæret og rør med en grydeske til gæret er opløst.
8. Kom sukker, kardemomme og et halvt æg i skålen. Rør i dejen med en grydeske.
9. Put hvedemel i dejen lidt ad gangen og rør det godt sammen.
10. Put en smule mel på bordet og ælt dejen til den er blank og smidig og stadig en smule fedtet.
11. Læg dejen tilbage i skålen. Læg husholdningsfilm over skålen, og lad dejen hæve 30 minutter i skålen på køkkenbordet.
12. Mens dejen hæver laves kagecremen - se længere nede.
13. Drys lidt mel på bordet og rul dejen tyndt ud med en kagerulle til et kvadrat på ca. 45 x 45 cm. Dejen skal være mindre end ½ centimeter tyk.
14. Skær dejen ud i 9 lige store firkanter



15. Kom 2 teskeer af kagecreme og marmelade i midten af hver firkant.



16. Saml firkanterne ved at folde hjørnerne ind til midten og klem kanterne sammen, så fyldet ikke løber ud.



17. Kom bagepapir på en bageplade.

18. Vend fastelavnsbollerne om. Læg dem med samlingen nedad på bagepladen.



19. Lad bollerne hæve i 15 minutter.
20. Tænd ovnen på 185 grader varmluft.
21. Pensl fastelavnsbollerne med et halvt sammenpisket æg.
22. Bag bollerne i ca. 15 minutter til de er gyldne på toppen og lysebrune i bunden.
23. Lad bollerne køle af på en bagerist.

Kagecreme:

1. Find ingredienserne frem.
2. Put alle ingredienserne - undtaget marmeladen - i en lille gryde
3. Varm forsigtigt kagecremen ved lav varme mens du pisker med et piskeris
4. Kog cremen op - den bliver tykkere, når den bliver varm
5. Sluk for kogepladen, tag gryden af varmen
6. Put kagecremen over i en lille skål og lad den køle af.

Glasur:

1. Lav glassuren ved at røre alle ingredienserne sammen - rør vandet i lidt ad gangen
2. Pynt de afkølede boller med glasur.