



Hjemmelavede fastelavnsboller

Opskrift til ca. 15 fastelavnsboller

Ingredienser

- 100 g smør
- 3,5 dl mælk
- 25 g gær
- 450-500 g hvedemel
- ½ tsk. salt
- 4 spsk. sukker (2 spsk til cremen)
- 1 vaniljestang (til cremen)
- 2 æggeblommer (til cremen)
- 2 spsk. majsstivelse (til cremen)
- 2,5 dl sødmælk (til cremen)
- 150 g flormelis (til glasur)
- 5-6 spsk. vand (til glasur)
- evt. 3 spsk. kakao (til glasur)
- 1 æg (til pensling)

Bolledej

- 1 Smelt smørret og lad det køle af.
- 2 Opvarm mælken, så den er lunken og rør gæren ud i den lune mælk.
- 3 Sigt hvedemel, salt og sukker ned i skålen med mælken og rør det smeltede smør i blandingen.
- 4 Ælt dejen grundigt, indtil den er glat og smidig. Hvis dejen er for fugtig, tilsættes lidt ekstra mel.
- 5 Dæk skålen med et klæde, og lad dejen hæve i 30-45 minutter et lunt sted.

Tip: Brug hævetiden på at tilberede cremen.

Vaniljecreme

- 1 Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Kom vaniljekorn, æggeblommer, majsstivelse, sukker og mælk i en lille tykbundet gryde.
- 2 Varm forsigtigt blandingen op under konstant piskning, indtil den når kogepunktet. Fortsæt med at piske, indtil cremen er tyk og blank.
- 3 Tag gryden af varmen, drys lidt sukker over (for at undgå skind), og lad cremen køle af.

Du finder resten af opskriften på næste side.





Hjemmelavede fastelavnsboller

Samling og bagning af fastelavnsbollerne

- 1 Rul den hævede dej ud på et meldrysset bord. Skær dejen i 15 lige store firkanter.
- 2 Læg 1 spsk. vaniljecreme midt på hver dejfirkant. Fold dejen om cremen og klem kanterne godt sammen, så cremen ikke flyder ud under bagningen.
- 3 Sæt bollerne med sammenføjeingen nedad på en bageplade med bagepapir.
- 4 Dæk bollerne med et klæde og lad dem hæve i 30 minutter et lunt sted.
- 5 Forvarm ovnen til 200°C (almindelig ovn). Pensl bollerne med et sammenpisket æg inden bagning. Bag bollerne i 12-15 minutter, indtil de er gyldne.

Pyntning

- 1 Rør flormelis sammen med lidt vand til en blød glasur. For en chokoladevariant kan du tilsætte kakao.
- 2 Smør glasuren på de let afkølede fastelavnsboller og pynt evt. med krymmel.

Tips og tricks

- 1 Dejens konsistens er afgørende. Sørg for, at dejen er smidig og ikke for klistret. Det sikrer, at bollerne bliver luftige og lækre. Ælt grundigt og lad dejen hæve godt, så den får tid til at udvikle smag og struktur.
- 2 Sørg for tæt samling af bollerne. Når du fylder dine fastelavnsboller, skal dejen foldes godt omkring fyldet, så det ikke løber ud under bagning. Tryk kanterne sammen og placer samlingen nedad på bagepladen.
- 3 Fastelavnsboller kan fyldes med meget mere end bare vaniljecreme. Prøv med chokolade, marcipan eller hindbærsyltetøj for et personligt twist.
- 4 Hold øje med bollerne under bagning. De skal være gyldne og gennembagte, men ikke tørre. Hvis din ovn bager ujævnt, kan du dreje bagepladen halvvejs.
- 5 Farvet glasur og krymmel gør bollerne festlige og sjove – især for børn. Brug naturlige farver fra fx rødbedesaft eller matcha for et flot resultat.

