Fastelavnsboller

SÆSON: Fastelavn **TIL:** ca. 24 stk. **TID:** 1 t 30 min.

DET SKAL DU BRUGE:

Dej

2 dl mælk

50 g gær

200 g blødt smør

2 æg

1 dl sukker

650 g hvedemel

Eks. på fyld

- Revne æbler eller pære
- Marmelade
- Revet marcipan
- Nougat
- Chokolade
- Vaniljecreme
- Lemoncurd

Pynt

F.eks. glasur, flormelis eller smeltet smør/sukker

SÅDAN GØR DU:

Dej

1. Varm mælken i en lille gryde, til den er lillefingervarm.
2. Hæld den i en skål og rør gæren ud heri.
3. Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt dejen godt sammen. Dæk skålen med et viskestykke og stil dejen til hævning et lunt sted i ca. ½ time.

Fyld

1. Klargør dit fyld, ved at rive, hakke eller blande det valgte fyld. Der skal ca. bruges 1 lille spiseske fuld til hver bolle. Bland gerne fyldet, f.eks. marcipan og æble eller marmelade og vaniljecreme.
2. Stil fyldet til side.

Samling af fastelavnsbollerne

1. Kom dejen ud på et meldrysset bord. Ælt den godt gennem.
2. Del dejen i to. Rul hver del ud til en firkantet plade (ca. 40 x 40 cm). Skær dejpladen igennem, så der bliver 12 ca. lige store firkanter (ca. 10 x 10 cm).
3. Fordel fyldet på firkanterne.
4. Saml dejen om fyldet til små "pakker". Klem sammenføjningerne godt sammen så fyldet ikke kan løbe ud. Form "pakkerne" til boller og stil dem med sammenføjningerne nedad på plader med bagepapir.
5. Lad bollerne efterhæve tildækket i ca. 30 min.
6. Bag bollerne midt i ovnen i ca. 10 min. ved 225 °.

TIPS OG TRICKS

- Fastelavnsbollerne smager bedst hvis du er udklædt, f.eks. som ninja, bager eller porre.