Fastelavnsboller



Ingredienser

150 g smør
3 dl melk
50 g gjær
1 dl sukker
1 ts kardemomme
1 ts bakepulver
ca 500 g hvetemel

Pensling:
1 egg
litt melk

Fyll:
1 pk makronfyll (fra Freia)
3 ss kokende vann
3 dl kremfløte

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret og ha i melken. Varm opp til lunken (37°C). Rør ut gjæren i væsken. Tilsett sukker, kardemomme og bakepulver. Bland så i hvetemelet til du får en smidig deig. Hev deigen i 45 minutter.

Kna sammen deigen og del den i 24 jevnstore emner. Trill ut boller og sett dem på stekeplater dekket med bakepapir. Etterhev bollene i 30 min. Pensle over bollene med egg som er pisket sammen med litt melk.

Stek bollene midt i ovnen ved 250°C i 8-10 min. Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Før servering skjærer man av et lokk på bollene. Rør sammen makronfyll med kokende vann. Hul ut bollene noe og fyll hullet i hver av bollene med litt av makronfyllet. Topp med pisket krem og legg på lokket. Sikt over melis og server!

Tips

Det finnes også mange andre varianter på fyll til "Fastelavnsboller":

- kransekakemasse og pisket krem,
- marsipan og pisket krem,
- hjemmelaget mandelfyll og pisket krem
- syltetøy og pisket krem,
- vaniljekrem,
- vaniljekrem og pisket krem, eller
- bare pisket krem.

Både makronfyll, kransekakemasse, marsipan og vaniljekrem kan alternativt fylles inn i bollene før de stekes, i stedet for å ha det i bollene etterpå. I så fall er det også en mulig variant av "Fastelavnsboller" å sløyfe den piskede kremen. Merk at dersom du bruker ferdigkjøpt kransekakemasse eller marsipan som fyll, kan det lønne seg å eventuelt blande dette sammen med litt eggehvite (gjøres raskt i food processor) dersom du ønsker litt løsere konsistens på fyllet.

Vil du ha ekstra fancy utseende på "Fastelavnsbollene", kan du sprøyte kremen på bollene med en kremsprøyte med stor tut.

"Fastelavnsboller" bør fylles med krem samme dag som de skal serveres, slik at kremen er helt fersk. Bollene kan fryses uten kremfyll.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/fastelavnsboller