Semlor (svenske fastelavnsboller)



Ingredienser

100 g smør
3 dl melk
50 g gjær
1 dl sukker
1 ts kardemomme
0,5 ts hornsalt
1 egg
10 dl hvetemel

Mandelfyll alternativ 1:
300 g mandelmasse/kransekakemasse
1 dl kokende melk
+ innmat fra bollene

Mandelfyll alternativ 2:
125 g skåldede mandler
1 dl sukker
1 dl melk
+ innmat fra bollene

Kremfyll:
3 dl kremfløte

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Bollene:
Smelt smøret. Bland med melk og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Tilsett sukker, kardemomme, hornsalt og sammenpisket egg. Elt inn hvetemel til deigen blir smidig. La deigen heve lunt i 40 min.

Kna deigen sammen og del den i 14 like store deler. Trill runde boller og legg på bakepapirdekkede stekeplater. La bollene etterheve i 40 min.

Stek bollene midt i ovnen ved 230°C i 8-10 min. Avkjøl. Skjær av et lokk på bollene. Grav forsiktig ut innmat med en skje.

Mandelfyll:
Hvis du velger mandelfyll 1, smuler du opp mandelmasse med innmaten fra bollene. Hell over kokende melk og rør med en skje til det hele blir til en jevn, tykk grøt. Fyll bollene med dette.

Hvis du velger mandelfyll 2, kjører du skåldede mandler, sukker, melk og innmat fra bollene sammen i en food processor. Fyll bollene med blandingen.

Servering:
Pisk kremfløten til luftig krem. Fyll bollene med sprøytet krem og legg på lokket. Sikt over melis.

Tips

Bollene kan lages og fylles med mandelfyll dagen før servering. De bør imidlertid ikke stå lenge etter at de er fylt med pisket krem.

- -

SAGAN OM SEMLAN

"Det var en gång ett litet, litet land långt borta. Det lilla landet var ett vackert land. Där fanns inga berg. Men överallt bredde böljande gula sädesfält ut sig. Och överallt i det lilla landet malde man mjöl. Underbart, fint mjöl som man bakade fantastiska kakor och bröd av.

Kungen i det lilla landet hade ett stort intresse. Det var just att äta gott bröd och goda kakor. Han älskade också omväxling. Därför fick bagarna i det lilla landet ständigt hitta på nya bröd och kakor. Men en dag tog deras fantasi slut. Det kom

inte fram fler nya kakor och bröd.

-Jag vill ha omväxling, klagade kungen. Ni måste hitta på nytt. Men bagarna kunde inte. Då kom kungen på en idé. Det var så, att han hade en mycket söt dotter. Så söt att friarna stod i kö. Men kungen hade inte lovat bort henne åt någon.

-Jag utlyser en tävling, sa kungen. Den som kan hitta på det godaste bakverket av alla ska få min dotter.

Nu var det så, att en ung soldat i kungens vakt sedan länge älskade prinsessan i smyg. Men han hade ingen chans att få träffa henne. - Vad ska jag göra? klagade han för sina vänner. Jag kan ju bara baka vetebullar, inget annat. - Men du bakar världens godaste vetebullar, svarade vännerna. - Det räcker inte, sa soldaten. Det måste vara något ännu godare. - Jag vet, mandelmassa är minst lika gott, sa en av vännerna. - Nej, vispgrädde är godare, sa en annan.

Och då fick soldaten en idé. En vetebulle som innehöll både mandelmassa och vispgrädde måste vara det godaste som fanns. Så han bakade bullar. Han gjorde ett hål inuti dem. Och hålet fyllde han med mandelmassa och vispgrädde. Kungen blev galen av förtjusning. Han åt så mycket att han nästan blev sjuk.

Därför bestämde kungens rådgivare att det nya bakverket bara skulle ätas en gång om året. På fettisdagen. Man fick ju inte riskera kungens hälsa. Prinsessan blev förtjust hon också: - Du är inte bara duktig på att baka. Du är påhittig också, sa hon till soldaten. Och så gifte dom sig."

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/semlor-svenske-fastelavnsboller