Fastelavnsboller med aprikos og krem



Ingredienser

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

Aprikosfyll:
300 g myke, tørkede aprikoser
100 g melis
6 ss kokende vann

Kremfyll:
5 dl kremfløte
2 ss melis

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland med melk og varm opp til blandingen er lunken (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Tilsett sammenpisket egg, sukker og kardemomme. Ha så i melet og elt deigen jevn. Hev deigen i 1 time.

Lag imens aprikosfyllet: Mos ingrediensene sammen i en food processor med hakkekniv.

Kna sammen hvetedeigen og trill ut boller. Klem bollene flate og legg på en stor teskje med aprikosfyll. Brett deigen rundt fyllet og trill bollene runde og glatte. Sett bollene med skjøten ned på bakepapirdekkede stekeplater og la de etterheve i 30 min.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i ca 10 min, til de er gyldne i fargen. Avkjøl på rist.

Pisk kremfløten til luftig krem sammen med melis.

Del bollene på midten og fyll med sprøytet fløtekrem. Legg på lokket og sikt over melis til pynt.

Tips

Det er viktig at du bruker ferske, myke, tørkede aprikoser for at aprikosfyllet skal bli godt.

I stedet for ren fløtekrem, kan du gjerne bruke en blanding av fløtekrem og vaniljekrem.

Bollene er fine å fryse uten kremfyll (se "**Boller med aprikosfyll**").

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/fastelavnsboller-med-aprikos-og-krem