Fastelavnsboller med jordbær og krem



Ingredienser

♥ 50 g gjær
♥ 3,5 dl melk
♥ 100 g smør
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ts kardemomme
♥ 1 liter hvetemel

Fyll:
♥ rørt jordbærsyltetøy
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss ekte vaniljesukker

Pynt:
♥ 1 egg til pensling
♥ 50 g skåldede mandler
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele og tilsett melken. Varm blandingen til den er fingervarm. Smuldre gjæren i en bolle og løs den opp i den fingervarme væsken. Tilsett sukker og kardemomme. Bland så i hvetemelet til en jevn deig. La deigen heve lunt i 1 time.

Ha deigen på en melet overflate og del den i 10 like store emner.

Form emnene til runde boller som legges på bakepapirdekket stekeplate. Etterhev bollene lunt i ca 20 min, så de blir store og luftige. Pensle over bollene med sammenpisket egg og dryss over strimlede, skåldede mandler.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 10-15 min, eller til bollene er gyldne. Avkjøl bollene helt (se tips).

Før servering deles bollene i to. Pisk kremfløten til krem og smak til med vaniljesukker.

Dekk den nederste halvdelen av bollen med rørt jordbærsyltetøy (ja, bruk rikelige mengder selv om det blir litt sølete å spise bollene! 😉)

Legg på en god klatt søt, pisket kremfløte med vaniljesmak.

Legg på toppen og sikt over melis til pynt.

Tips

♥ Ingenting er så godt som varme, nystekte hveteboller. Men husk at du må avkjøle dem HELT før du fyller dem med pisket krem, ellers kommer kremen til å smelte.

♥ Bruk jordbærsyltetøy med skikkelig god jordbærsmak. Det gjør utrolig forskjell på smaken på disse fastelavnsbollene. Hvis du lager hjemmelaget jordbærsyltetøy, må du passe på at du lager det tykt nok så ikke alt renner ut av bollene. Bruker du kjøpt syltetøy, anbefaler jeg deg å bruke rørt jordbærsyltetøy fra Nora (kjøpes frossen), som smaker nesten som hjemmelaget!

♥ Det er lov å servere disse fastelavnsbollene med en skje, så du får med deg all det gode på tallerkenen! 😃

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

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