Fylte fastelavnsboller uten krem

Ingredienser



♥ 1 liter melk
♥ 300 g smør
♥ 250 g melis
♥ 100 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 1,5 kg hvetemel

Fyll:
♥ 400 g kransekakemasse
♥ 2 eggehviter

Pynt:
♥ 3 dl melis
♥ 1 ss rom (eller et par dråper romessens)
♥ ca 1 ss vann

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C). Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel (se tips). Elt deigen til den er smidig.

Hev deigen lunt i 1 time.

Bland kransekakemassen med eggehvitene. Det gjøres enklest i en food processor med hakkekniv. Da er det bare å smuldre kransekakemassen med fingrene og kjøre dette til en jevn masse i food processoren.

Trill ut bollene (ca 40 stk). Klem dem flate mellom hendene og legg på en liten kule kransekakemasse. Brett deigen rundt kulen med kransekakemasse og snurt skjøten sammen på undersiden av bollene. Trill de forsiktig jevne mellom hendene og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. La dem heve lunt i ytterligere 45 minutter.

Stek bollene midt i ovnen ved 230°C i 7-10 min (se tips). Avkjøl.

Ha melis i en bolle og bland med rom/romeessens og littegrann vann, akkurat nok til at glasuren blir flytende nok til å kunne smøres på bollene uten å bli for tynn. Smør melisglasuren på de avkjølte bollene med en smørekniv.

Tips

♥ Tilpass melmengden. Det kan hende du trenger litt mer enn det som er angitt i oppskriften. Deigen skal være god å trille og ikke løs og klissete.

♥ Det er nokså høy steketemperatur til disse bollene. Originaloppskriften angir stekevarme på 250°C, men jeg synes at når bollene er fylt passer det bedre med 230°C. Følg med underveis så bollene ikke blir for brune på toppen.

♥ Bollene med fyll kan fryses, men melisglasuren er penest når den ikke fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fylte-fastelavnsboller-uten-krem