Fastelavnsboller med eplefyll og kanel



Ingredienser

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

Pensling:
♥ 1 egg
♥ litt melk

Fyll:
♥ 1 glass eplesyltetøy med biter (se tips)
♥ kaneldryss
♥ 6 dl kremfløte
♥ 2 ss sukker

Pynt:
♥ 3 dl melis
♥ 2-3 ss vann
♥ kaneldryss

Fremgangsmåte

Bollene:
Smelt smøret og ha i melken. Varm opp til lunken (37°C). Rør ut gjæren i væsken.

Tilsett sukker, kanel 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.

Fylling av bollene:
Før servering skjærer man av et lokk på bollene. Legg på et godt lag med eplesyltetøy.

Topp med pisket krem. Du kan enten legge kremen på med en skje eller sprøyte den på bollene som jeg har gjort her. Dryss over kanel.

Glasering av bollene:
Bland sammen melis og vann til melisglasur. Smør et lag glasur på bollelokkene og la glasuren stivne litt før du legger lokkene oppå bollene. Dryss over kanel til pynt.

Tips

♥ Jeg bruker som regel ferdigkjøpt eplesyltetøy/eplemos med eplebiter (fra Nora). Alle slags typer eplesyltetøy kan selvsagt brukes, og du må gjerne koke din egen eplemos og bruke det i stedet for ferdigkjøpt.

♥ Det er viktig at bollene er helt avkjølte før de fylles, ellers smelter den piskede kremen og blir rennende.

♥ 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/oppskrift/fastelavnsboller-med-eplefyll-og-kanel