Kremmerhusformede fastelavnshorn (Cream cones)



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 5 dl helmelk
♥ 50 g gjær
♥ 150 g sukker
♥ 4 ts kardemomme
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 egg
♥ 900 g hvetemel

Pensling og sukkerdryss:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ 6 ss sukker

Fyll:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 2 ss melis
♥ 300 g jordbærsyltetøy

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Kremmerhusformede bollehorn
Smelt smøret og bland smøret med melken. Varm opp blandingen til den er lunken. Løs opp gjæren i væsken.

Tilsett sukker, kardemomme, bakepulver og sammenpisket egg.

Ha så i hvetemelet og kna deigen godt (10-15 minutter med kjøkkenmaskin med eltekrok).

La deigen heve i 1 time.

Finn frem formene (se tips) og smør dem eller spray dem med formfett.

Del deigen i 18 like store emner (à ca. 100 gram). Bruk eventuelt litt ekstra hvetemel til utbakingen. Trill hvert emne ut til en lang pølse som er ca. 40 cm lang. Start nederst på hver form, og surr deigpølsen rundt formene.

Legg formene på bakepapirdekkede stekeplater. Pass på at både den nedre og den øvre tuppen på deigpølsen ligger på undersiden av formen.

La bollene etterheve i 30 minutter.

Pensle over bollene med sammenpisket egg og melk. Dryss over litt sukker (kan sløyfes)

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i 10-12 minutter, til bollene har fått gyllen farge.

Ta bollene ut av ovnen og avkjøl i et par minutter før du forsiktig løsner formene fra bollene. Tørk av formene og smør dem på nytt før du bruker dem igjen i en ny runde.

La bollene avkjøles til de er helt kalde før du fyller dem.

Kremfyll og servering:
Før servering piskes kremfløte og melis til tykk og luftig fløtekrem.

Fyll hornene først med jordbærsyltetøy.

Ha kremen i en sprøytepose og fyll opp hornene med krem.

Sikt over melis til pynt.

Tips

♥ Jeg har altså brukt disse formene fra Patisse til å lage de kremmerhusformede fastelavnshornene. En pakke inneholder 3 stk, og du får kjøpt dem hos Slikkepott.no. Et tips er å kjøpe 3 pakker så du til sammen har 9 former, så kan du lage klar bollene i to omganger og slipper å steke bare 3 boller av gangen.

♥ Hornene kan også lages utenom fastelavn. De kan lages med butterdeig og grovere type gjærdeig, eller du kan variere fyllet ved å for eksempel bytte ut jordbærsyltetøy med nutella eller sjokoladekrem. Pynt med friske bær hvis du vil.

♥ Bollene smaker aller best samme dag. Baker du de dagen i forveien, er det viktig at du pakker dem godt inn i plast så de ikke blir tørre. Bollene bør absolutt fylles med syltetøy og krem på serveringsdagen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kremmerhusformede-fastelavnshorn-cream-cones