

Fastelavnsboller

Opskrift til 12

Samlet tid

2-2,5 timer

Ingredienser

Dej

- 150 ml mælk
- 115 g smør
- 25 g gær
- 1 æg
- 1/2 tsk. salt
- 1/2 tsk. stødt kardemomme
- 30 g sukker
- 350 g hvedemel

Vaniljecreme

- 2,5 æggeblommer
- 40 g sukker
- 20 g majsstivelse
- 1 vaniljestang
- lidt over 2 dl sødmælk

Remonce

- 80 g marcipan
- 60 g blødt smør
- 40 g sukker

Toppen

- 1 æggeblomme + 1/2 dl mælk til pensling
- 50 g mørk chokolade
- lidt nødder til toppen

Sådan gør du

DEJ:

1. Lun smørret i en gryde eller i mikrobølgeovnen til smørret smelter. Bland det sammen med den kolde mælk, så det bliver lunken (hellere lidt for koldt end for varmt, da gæret ellers ikke kan hæve ordentligt op). Så vent gerne, hvis det er for varmt
2. Kom det i en røremaskine sammen med gær. Kom derefter resterende ingredienser ved. Jeg startede forsigtigt og satte så tempo på, så den fik 6-7 minutter på ret høj omdrejning, så dejen til sidst slap alle kanter.
3. Læg et stykke vitavrap over skålen + et viskestykke og lad dejen hæve i en times tid.

VANILJECREME:

1. Imens laves cremen: flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Kom det + selve stangen i en gryde sammen med det meste af mælken her til (gem en sjat) og varm godt op, lige inden det koger.
2. I en skål piskes sukker, æggeblommer, maizena og resten af den kolde mælk godt sammen.
3. Imens du pisker, hælder du den varme mælk med vaniljekornene ned til æggeblandingen.
4. Herefter hældes det tilbage i gryden. Nu skal det varmes stille og roligt op imens du pisker godt i gryden. Cremen bliver tykkere, så der skal bare røres konstant imens.
5. Når den er tyk nok hældes cremen ud på en tallerken og et stykke film kommes over. Læg det helt ned til cremen, så der ikke dannes skorpe på den. Lad den køle af sådan.

REMONCE:

1. I en skål røres marcipan, smør og sukker sammen.

FOLDEMETODE:

1. Kom dejen ud på et bord, drysset med et tyndt lag mel. Rul den ud til en stor firkant og skær dejen ud i lige store firkanter. De skal gerne måle omkring 12*12 cm.
2. Kom en klat vaniljecreme og remonce på hver.
3. Fold nu bollerne sammen som vist på videoen nedenfor og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir med lukningen nederst.
4. Kom igen dit stykke film og et viskestykke over og lad dem efterhæve en halv times tid. Tænd nu ovnen på 180 grader varmluft.
5. Pensl med æggeblomme og mælk der er rørt sammen og bag dem i ovnen i 15 minutters tid (til de er gyldne på toppen og let sprøde under bunden)

CHOKOLADE:

1. Smelt mørk chokolade og kom en skefuld på hver
2. Top evt. med hakket pistacie, mandler eller hasselnødder