

Fastelavnsboller

Mandag 25.februar 2019

Ingredienser

200 g hvedemel
25 g rørsukker
0,5 tsk. stødt kardemomme
1/4 tsk. fint salt
1 æg
50 g smør
0,5 dl sødmælk
15 g gær

Remonce

50 g blødt smør
50 g rørsukker
50 g marcipan

Andet

Ca. 25 g fintrevet mørk
chokolade til fyld (alternativt
kan du bruge et par
chokoladeknapper pr.
fastelavnsbolle)

1 sammenpisket æg til pensling

Fremgangsmåde.

Smelt smørret i en gryde.

Bland det smeltede smør med mælken, så
blandingen er lun.

Gæren smuldres i en skål. Hæld den lune
smør/mælkeblending over og opløs gæren
heri.

Rør ægget ud i og tilsæt derefter alle de
tørre ingredienser

Ælt dejen nogle minutter til du har en
smidig dej. Dejen kan godt være lidt våd,
men prøv at se om ikke du kan ælte den
alligevel (brug evt. en spatel som hjælp til
at samle dejen). Er dejen stadig for våd når
du har æltet den lidt, så kan du evt. tilsætte
lidt ekstra mel.

Lad dejen hæve tildækket i skålen i ca.
halvanden time.

Når dejen har hævet, vendes den ud på et
meldrysset bord. Rul dejen ud til et
rektangel på ca. 38x22 cm og skær den ud i
8 firkanter.

Kom ca. 1 spsk. remonce og ca. 1 tsk. af
den fintrevede chokolade på hver firkant.

Pensl kanten af firkanterne med lidt
sammenpisket æg.

Luk dine fastelavnsboller godt sammen
ved først at samle de fire hjørner og
derefter tage fat i de resterende flapper af
dej og klem det hele godt sammen, så der
ikke er nogle huller.

Placer bollerne med lukningen nedad på en
bageplade beklædt med bagepapir.

Lad bollerne efterhæve en times tid.

Pensl bollerne med æg og bag dem i 12-15
minutter ved 200 grader. Lad dem køle lidt
af inden du kommer glasur på.