

# Fastelavnsboller

## Mandag 6. februar 2017

### Fremgangsmåde.

#### Ingredienser

25 g gær  
1½ dl sødmælk  
2 spsk. sukker  
korn af ½ vaniljestang  
1 tsk. kardemomme  
½ tsk. salt  
2 æg + 1 æg til pensling  
160 g blødt smør  
ca. 450 g hvedemel

#### **Marcipanremonce**

75 g marcipan  
75 g blødt smør  
75 g sukker  
½ tsk. vanilje

50 g mørk chokolade

#### **Pynt**

75 g mørk chokolade  
1 tsk. smør  
25 g hasselnøddeflager

Opløs gæren i mælken. Tilsæt sukker, vaniljekorn, kardemomme, salt og æg, og rør godt. Tilsæt blødt smør og herefter de 2 slags mel lidt ad gangen, til dejen er glat og smidig. Rør evt. dejen sammen på en røremaskine eller med en el-pisker med æltekroge. Læg dejen i en skål, dæk skålen med husholdningsfilm, og sæt på køl i 8 timer.

Tag dejen ud af køleskabet, og lad den hæve på køkkenbordet i 1 time.

Rul dejen ud med en kagerulle til ca. ½ cm's tykkelse på et meldrysset bord. Skær dejen ud i 12 firkanter, der måler 10 x 10 cm.

**Marcipanremonce:** Riv marcipan groft på et rivejern. Rør det sammen med smør, sukker og vaniljepulver i en skål. Hak chokoladen groft. Læg 1 stor tsk. marcipanremonce på midten af hver dejfirkant, og drys lidt af den grofthakkede chokolade oven på remoncen. Fold de 4 hjørner på hver dejfirkant ind over fyldet, så de overlapper hinanden, og tryk forsigtigt sammenføjningerne sammen, så fyldet ikke kan løbe ud under bagningen.

Fastelavns bollerne er nu firkantede, og det er meningen. Hvis du hellere vil have runde fastelavnsboller, kan du forsigtigt forme dem til runde boller uden at klemme dem for meget. Læg fastelavnsbollerne med samlingen nedad på en bageplade med bagepapir, og lad dem hæve tildækket på pladen i 30 minutter.

Tænd ovnen på 200°, og pensl bollerne med sammenpisket æg. Bag dem i ovnen i 12-15 minutter, til de er let gyldne og føles lette, når du løfter dem op. Afkøl på en rist.

#### **Pynt**

Hak chokoladen, og smelt den i en skål over vandbad. Rør smørret i den smeltede chokolade, til smørret er smeltet. Afkøl blandingen en smule, og smør den så på de afkølede fastelavnsboller. Drys straks med hasselnøddeflager.