

FASTELAVNSBOLLER

TIL 16 STK.
TID: 1 TIME



SÆSON

VINTER

DET SKAL DU BRUGE

Dej

1 dl. mælk

25 g. gær

100 g. blødt smør

1 æg

½ dl. sukker

325 g. hvedemel

Fyld

100 g. blødt smør

2 spsk. sukker

100 g. ren, rå marcipan

1 æble

Pynt

smeltet smør

sukker

SÅDAN GØR DU

Dej

1. Lun mælken i en gryde, til den er lillefingervarm.
2. Hæld den i en skål og rør gæren ud heri.
3. Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt dejen godt sammen. Dæk skålen med et viskestykke og stil dejen til hævnning et lunt sted i ca. ½ time.

Fyld

1. Rør smør og sukker sammen. Riv marcipanen og æblet på den grove side af rivejernet. Bland marcipanen og æble med smør og sukker.
2. Stil fyldet til side.
3. Tag nu dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem.
4. Rul dejen ud til en firkantet plade (ca. 40 x 40 cm). Skær dejpladen igennem, 3 gange på hver led, så der bliver 16 firkanter (ca. 10 x 10 cm).
5. Fordel fyldet på firkanterne.
6. Saml dejen om fyldet til små "pakker". Klem sammenføjningerne godt sammen så fyldet ikke kan løbe ud. Form "pakkerne" til boller og stil dem med sammenføjningerne nedad på plader med bagepapir.
7. Lad bollerne efterhæve tildækket i ca. 30 min.
8. Bag bollerne midt i ovnen 10 min. ved 225 °.
9. Lad bollerne køle af og pensl de bagte fastelavnsboller med smør og dyp dem i sukker

TIPS OG TRICKS

- I fyldet kan æblet erstattes af blød nougat i tern eller hindbærmarmelade (ca. 1 tsk. marmelade pr. bolle).