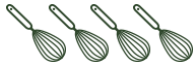


# FASTELAVNSBOLLER

TIL 32 PERS.  
TID: 1 TIME



SÆSON

VINTER

## DET SKAL DU BRUGE

### DEJ

- 2 dl. mælk
- 50 g. gær
- 200 g. blødt smør
- 2 æg
- 1 dl. sukker
- 650 g. hvedemel

### FYLD

- 200 g. blødt smør
- 4 spsk. sukker
- 200 g. ren, rå marcipan
- 2 æbler, pære, marmelade, rosiner, nougat

### 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.

### SAMLING AF FASTELAVNSBOLLEN

1. Tag nu dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem.
2. Del dejen i to. Rul hver del ud til en firkantet plade (ca. 40 x 40 cm). Skær dejpladen igennem, 3 gange på hver led, så der bliver 2 x 16 firkanter (ca. 10 x 10 cm).
3. Fordel fyldet på firkanterne.
4. 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.
5. Lad bollerne efterhæve tildækket i ca. 30 min.
6. Bag bollerne midt i ovnen 10 min. ved 225 °.
7. 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).