

Lækre gammeldags fastelavnsboller

Ingredienser (ca. 16 stk.)

Dej

1 ½ dl mælk
2 æg
100 g smør
50 g sukker
50 g grahamsmel
Ca. 400 g hvedemel (måske lidt mere, mærk efter)
25 g gær
Kornene fra 1 vaniljestang
1 tsk. kardemomme
½ tsk. salt
Mælk til pensling

Vaniljecreme

Kornene fra en vaniljestang
1 æg
1 spsk. sukker
2 spsk. Maizena
2,5 dl mælk

Remonce

100 g sukker
100 g marcipan
100 g smør

Pynt

Frysetørret hindbær
Evt. lidt guld- eller sølvstøv



Sådan gør du

Dejen: Lun mælken en smule og opløs gæren i. Bland mel, kardemomme og salt og smuldr smørret i (hold evt. lidt af melet tilbage). Kornene fra vaniljestangen blandes med lidt sukker. Pisk æggene og bland sukker, vaniljen og mælk i. Ælt melblandingen og mælkeblandingen godt sammen (vi brugte en [røremaskine](#)), dæk den til med et viskestykke og sæt den til hævnning i ca. 45 min til 1 time.

I mens dejen hæver forberedes fyldet.

Vaniljecremen: Alle ingredienserne kommer i gryden – kom også gerne den tomme vaniljestang med. Varm det op ved middel varme, mens du konstant rører i det, indtil cremen begynder at koge op og blive tyk. Når du har nået den rette tykke konsistens, tager du gryden af komfuret, fjerner den tomme vaniljestang og hælder cremen i en skål og lader den køle af – rør i skålen af og til.

Remoncen: Ælt alle ingredienser godt sammen til en ens masse. Hvis du synes, det er nemmere at bruge en elpisker, kan denne også bruges. Pas på med at overpiske.

Efter hævnning æltes dejen hurtigt igennem og rulles ud til en stor kvadratisk firkant, tykkelse ca. 1/2 cm. Herefter skæres ca. 16 kvadratiske stykker. På hvert stykke lægges 1 tsk. creme og 1 tsk. remonce. Fold hjørnerne af dejen ind over fyldet, klem dem godt sammen i samlingerne, så fyldet ikke kan løbe ud, og bollerne bliver runde. Læg dem – med samlingen nedad - på en bageplade med bagepapir og lad dem efterhæve i ca. 30 minutter under et rent klæde.

Fastelavnsbollerne pensles og bages i en 200 grader varm ovn i ca. 15 minutter.

Lad fastelavnsbollerne køle lidt af på en rist. Pynt med glasur og det ønskede pynt som f.eks. frysetørret hindbær eller hakkede pistacienødder