

# Fastelavnsboller på to måder

16 - 30 stk.



for let øvede

● Op til 50 Min.



## Ingredienser:

### Gærdej:

50 g gær  
150 g smør  
5 dl mælk  
90 g sukker  
2 knsp. salt  
1 tsk. kardemomme  
1 tsk. Dr. Oetker Økologisk Vaniljesukker  
700 - 800 g hvedemel  
æg til pensling

### Remonce med kardemomme:

125 g blødt smør  
100 g sukker  
2 tsk. Dr. Oetker Økologisk Vaniljesukker  
1 tsk. kardemomme

### Bagefast vaniljecreme:

1 brev Dr. Oetker Bagestabil Kagecreme  
5 dl mælk

### Pynt: Vaniljesnurrer:

perlesukker

### Pynt: Gammeldags fastelavnsbolle:

150 g flormelis  
50 g kakao  
4 - 5 tsk. varmt vand  
Dr. Oetker Choco Mix

## Gærdej:

Smuldr gæren i en røreskål. Smelt smørret i en kasserolle og tilsæt mælk, blandingen skal være fingervarm. Hæl den lune blanding over gæren og rør rundt indtil gæren er opløst. Tilsæt sukker, salt, kardemomme, vaniljesukker og mel, men hold lidt af melet tilbage og tilsæt det kun hvis dejen er meget klistret. Ælt dejen godt igennem til den er glat og smidig. Stil dejen til hævnning under et fugtigt viskestykke i ca. 50 minutter.

Dejen er nu klar til at blive brugt på en af de nedenstående måder. Lav evt. halvt af hver og server to forskellige boller med creme til dine gæster.

### 1 Remonce med kardemomme:

Bland remoncen sammen i en skål og lad den stå ved stuetemperatur indtil den skal bruges.

### 2 Bagefast kagecreme:

Hæld mælken i en skål. Med et piskeris piskes cremepulveret i mælken. Pisk kagecremen 1 minut og stil den i køleskabet i 20 minutter.

**3 Variant: Vaniljesnurrer:**

Del dejen i to dele. Rul dejen ud i to rektangler på ca. 20 x 40 cm. Smør remonce ud over begge dejstykker, fold begge stykker over på midten på den brede led. Skær 1 cm brede strimler af dejen, sno dem og vikl dem derefter sammen så de danner en bolle. Læg bollerne på en bageplade med bagepapir.

Lav en fordybning i hver bolle og fyld den med den varme kagecreme. Sæt bollerne til hævnning under i ca. 30 minutter.

Tænd ovnen på 180° C varmluft.

Pensl bollerne med æg, drys med perlesukker og bag midt i ovnen i ca. 12-15 minutter. Afkøl fastelavnsbollerne på en rist.

**Bagetid: 12 - 15 minutter**

**4 Variant: Gammeldags fastelavnsboller:**

Del dejen i to dele. Rul dejen ud i to rektangler, ca. 20 x 40 cm. Skær firkanter på 10 x 10 cm, således at der bliver 8 firkanter af hver rektangel.

Læg en skefuld creme og en skefuld remonce på hver firkant. Saml hjørnerne, luk dejen godt til og læg bollerne på en bageplade med bagepapir med samlingen nedad. Sæt dem til hævnning under et fugtigt viskestykke i ca. 30 minutter.

Tænd ovnen på 180° C varmluft.

Pensl bollerne med æg og bag dem midt i ovnen i ca. 12-15 minutter. Afkøl bollerne på en bagerist.

Rør flormelis, kakao og varmt vand sammen til en glasur. Kom glasuren på de afkølede boller og pynt med krymmel imens glasuren stadig er fugtig.

**Bagetid: 12 - 15 minutter**