

Hjerteformede fastelavnsboller

ca. 12 stk.



for let øvede

Op til 30 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
Dr. Oetker engangssprøjtepose
hjerte udstikker
bagepensel

Bagestabil kagecreme:

1 brev Dr. Oetker Bagestabil
Kagecreme
4 dl letmælk

Butterdejshjerter:

2 ruller butterdej
1 æg str. M/L, til pensling

Lyserød glasur og pynt:

1 pose Dr. Oetker Berry Fantasy Icing
& Frosting
½ dl koldt vand
Dr. Oetker Sweetheart

1 Bagestabil kagecreme:

Kom indholdet af en pose Bagestabil Kagecreme i en skål, tilsæt letmælk. Pisk med håndmixer i ca. 1 minut, og sæt derefter cremen på køl i ca. 20 minutter.

Rør derefter kagecremen kort igennem og kom den i en sprøjtepose eller fryspose, klip et lille hul.

2 Butterdejshjerter:

Tænd ovnen på 200 °C varmluft.

Udstik 24 hjerter af butterdejen. Kom halvdelen af hjerterne over på en bageplade med bagepapir.

Sprøjt kagecreme på alle butterdejshjerterne på bagepladen, sørg for at lade kanten være fri. Pisk et æg let sammen og pensl kanten af et hjerte med lidt æg. Læg et andet hjerte ovenpå og luk kanterne ved at trykke med en gaffel rundt i kanterne på hjertet. Gentag for de resterende hjerter. Pensl toppen af alle hjerterne med æg.

Bag hjerterne i ca. 15 minutter, til de er gyldne. Lad hjerterne køle helt af.

③ Lyserød glasur og pynt:

Kom indholdet af en pose Berry Fantasy Icing & Frosting i en skål, tilsæt vand og rør glasuren sammen.

Pynt hjerterne med glasur og drys med Sweetheart krymmel imens glasuren stadig er fugtig.

