



85072

Fastelavnsboller

Forberedelse: 1 time Samlet tid: 2 timer og 30 minutter Stk. 12

Sådan gør du:

Rør gæren ud i lunken mælk og pisk æg samt sukker i. Smuldr smørret i hvedemelet, rør gærblandingen i og ælt dejen let igennem. Lad dejen hvile i ca 30 minutter. Rul dejen tynd og skær den ud i 12 kvadrater på ca. 10x10 cm.

Rør smør, sukker og marcipan sammen og fordel det midt på kvadraterne.

Tryk lidt nougatcreme ud ovenpå hver af stykkerne.

INGREDIENSER:

- 75 g smør
- 1 dl mælk
- 25 g gær
- 1 æg
- 1 spsk. sukker
- 250 g hvedemel
- 1 sammenpisket æg til pensling

PYNT: 50 g smeltet ODENSE mørk chokolade 55%

Fold dejhjørnerne ind mod midten og klem dem godt sammen over fyldet. Læg bollerne med sammenføringen nedad på en bageplade med bagepapir.

Pensl bollerne med sammenpisket æg og lad dem hæve lunt til dobbelt størrelse i 30-45 minutter. Bag bollerne i ca. 15 minutter ved 200° C.

Når bollerne er afkølede dekorerer de med glade ansigter lavet af smeltet chokolade.

FYLD:

- 50 g sukker
- 50 g ODENSE Marcipan
- 30 g smør
- 100 g ODENSE Nougatcreme
- Rör ihop och tillsätt sedan lite florsocker i taget tills du har en lagom konsistens.