Fastelavnsboller

Forfattere: Majbritt Pless
Info:
Faglige temaer: Bagning, Måltidsanledninger

Introduktion:
Fastelavn smager af fint hvedebrød med lækkert fyld! Det er især mundfølelsen, som gør fastelavnsbollerne til noget særligt. Dette er en opskrift på klassiske gærdejsboller med fyld af kagecreme, marcipanremonce og hindbærmarmelade. Det er kun fantasien, der sætter grænser for, hvordan I vil pynte dem, så de bliver en festlig mundfuld!

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Fastelavnsboller (Majbritt Pless) (layout).pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Fastelavnsboller






Forfatter:
Majbritt Pless

Introduktion:
Fastelavn smager af fint hvedebrød med lækkert fyld! Det er især mundfølelsen, som gør fastelavnsbollerne til noget særligt. Dette er en opskrift på klassiske gærdejsboller med fyld af kagecreme, marcipanremonce og hindbærmarmelade. Det er kun fantasien, der sætter grænser for, hvordan I vil pynte dem, så de bliver en festlig mundfuld!

Ingredienser til ca. 32 fastelavnsboller:

50 g gær
2 dl lun mælk
50 g sukker
½ tsk. salt
2 æg
150 g smeltet smør
ca. 500 g mel

Hindbær-fyld:
1-2 dl hindbærmarmelade

Vanilje-fyld (kagecreme):
2 ½ dl mælk eller fløde 13%
2 spsk. sukker
½ vaniljestand
1 æg
1 spsk. majsstivelse

Pisk alle ingredienser til cremen sammen, og kog den under omrøring i 2-3 minutter.

Marcipan-remonce:
75 g blødt smør
100 g sukker
150 g revet marcipan

Rør ingredienserne godt sammen.

Fremgangsmåde:

1. Rør gæren ud i den lune mælk. Tilsæt resten af ingredienserne og ælt dejen glat og smidig. Lad dejen hæve 30-45 minutter.
2. Rør marcipanremoncen sammen og lav kagecremen.
3. Rul dejen ud og del den i 32 firkanter.
4. Læg marcipanremonce på, fold hjørnerne ind over og saml alle kanter grundigt, så den lukkes helt.
5. Stil bollerne med samlingen nedad på en plade med bagepapir.
6. Lav en fordybning i bollerne og kom kagecreme og/eller hindbærmarmelade i.
7. Lad dem efterhæve 30 min.
8. Bag bollerne 10-15 min. ved 200 grader
9. Pynt evt. med glasur.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv