

Fastelavnsboller

Ca. 15 stk

Dejen

Gær 75 g
Mælk 3 dl
Ymer..... ¼ dl
Æg..... 3 stk
Smør 225 g
Mel 850-900 g
Sukker 6 spsk
Salt ¼ tsk
Revet citronskal..... 3 tsk

1. Gæren udrøres i den lune mælk. Ymeren blandes i, og de sammenpiskede æg tilsættes.
2. Smørret findeles i mel og sukker, og salt og reven citronskal tilsættes. Det kommes i gærblandingen, og dejen æltes sammen.
3. Hæver tildækket på et lunt sted.
4. Dejen æltes sammen igen og udrulles til en 1 cm tyk plade. Den udskæres i firkanter, der er 6 cm på hver led.

Fyld

Hindbærmarmelade
Kagecreme
Æg til pensling

1. Kagecremen laves efter opskriften på pakken.
2. På dejstykkerne lægges ca. ½ spsk fyld – marmelade på den ene halvdel af bollerne, og kagecreme på den anden.
3. Hvert stykke foldes om fyldet.
4. Bollerne sættes med sammenføjnngen nedad på en bageplade med bagepapir. Evt. efterhæver.
5. Pensles med æg og bages ved 225 grader i 15 minutter.

