



Fastelavnsboller m. creme

Ingredienser:

Antal personer: 4

2 dl. Sødmælk
50 gr. Margarine
3 spsk. Sukker
25 gr. Gær
1 stk. Æg
3 spsk. Sukker
½ tsk. Salt
500 gr. Hvedemel

Creme:

2 stk. Æggeblommer
2 spsk. Sukker
1 spsk. Maizena majsstivelse
2 dl. Sødmælk
1 tsk. Vanillesukker

Fremgangsmåde:

Creme: Pisk æg og sukker sammen i en lille gryde. Tilsæt mælk, vanille og maizene og bring i kog ved svag varme under konstant røring. Når cremen pludselig bliver tyk tages den af varmen. Drys evt. med lidt sukker under afkølingen for at forhindre den trækker skind.

Dej: Mælk og margarine lunes (fingervarm), gæren udrøres heri, de øvrige ingredienser tilsættes og dejen æltes godt igennem (mel ad flere gange). Stilles til hævnings et lunt sted i godt en halv time. Dejen slås ned og deles i 2 portioner, der rulles ud i ca. 1½ cm. (lige store) tykke plader.

På den ene plade afmærkes bollerne med et glas på ca. 6 cm. 1 skefuld creme lægges i midten af aftegningerne, (man kan evt. smøre med lidt sammenpisket æg rundt om cremen, som lim) den anden plade dej lægges ovenpå og klemmes ned så man kan se »cremebulerne«. Bollerne trykkes nu ud med glasset (gennem de 2 lag dej) og lægges på en bageplade.

Efterhæves ca. en ½ time og bages i en 200° varm ovn i ca. 12 min., afkøles og drysses med flormelis eller pyntes med glasur.