



BAGERIET

Fastelavnsboller m. creme 16 stk.

Ingredienser:

Antal personer: 4

Dej:

1 dl.	Mælk
50gr.	Gær
125 gr.	Smør
1 stk.	Æg
4 spsk.	Sukker
Ca. 400 gr.	Mel

Creme:

1 stk.	Æg
2 spsk.	Sukker
2 dl.	Mælk
1½ spsk.	Mel
1 stg.	Vanilje (kornene)

Glasur:

100 gr.	Flormelis
1 spsk.	Rom

Fremgangsmåde:

Dej: Lun mælken i en gryde, til den er fingervarm. Hæld den i en skål og rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt mel tilbage). Slå dejen godt sammen. Dæk skålen med film og stil dejen til hævnings et lunt sted i ca. 1 time.

Creme: Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Pisk alle ingredienserne (også vanilje stangen) sammen i en lille tykbundet gryde. Bring blandingen i kog under piskning og ved kraftig varme. Kog cremen ved jævn varme, under stadig piskning, i ca. 5 min. Tag den af varmen, pil vaniljestangen fra og kom cremen i en skål. Lad cremen køle af - rør af og til.

Tag dejen ud på et melderisbord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet. Rul dejen ud til en firkantet plade (ca. 45 x 45 cm). Skær dejpladen igennem 3 gange på hver led, så der bliver 16 firkanter (ca. 10 x 10 cm). Læg ca. 1 spsk. creme på hver firkant. Saml dejen om fyldet til små "pakker". Klem sammenføjningerne godt sammen så cremen ikke kan løbe ud. Form "pakkerne" til boller og stil dem med sammenføjningerne nedad på plader med bagepapir. Lad bollerne efterhæve tildækket i ca. 45 min. Bag bollerne midt i ovnen ved 200°, til de er pænt lysebrune og lad dem køle af på en bagerist.

Glasur: Rør flormelis og rom sammen og fordel glasuren på bollerne.