**Fastelavn 2014**

**Fastelavnsboller ca. 90 stk.**

6 dl mælk

5 pk gær (à 50 g)

5 pk smør (à 250 g)

6 æg

225 g sukker

Ca. 2225 g mel

Smelt smørret og tilsæt mælken, hæld den lillefinger varme blanding i røremaskinen og rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt mel tilbage). Slå/ælt dejen igennem. Dæk skålen med fx et låg og stil dejen til **hævning et lunt sted i ca. 1 time.**

***Fyld 1: Kagecreme (til ½ portion af ovenstående)***

4 æg

4 spsk sukker

2 spsk. Maizena

5 dl mælk

1 tsk. vanillesukker eller korn af 1 stang vanille

Pisk æg og sukker sammen i en tykbundet gryde. Pisk mel og mælk i. Bring cremen i kog ved konstant piskning. Smag til med vanille. Drys sukker over cremen, mens den afkøler, så den ikke trækker skind.

***Fyld 2: marcipan/æble/smør/sukker (til ½ portion ovenstående)***

Tips: I fyldet kan æblet erstattes af blød nougat i tern eller 125 g hindbærmarmelade

200 g smør

4 spsk sukker

400 g marcipan

2-3 æbler (fx belle de boskoop)

Rør smør og sukker sammen. Skær marcipanen i ca. 50 skiver. Skræl æbler og fjern blomst stilk og kernehus. Skær æblet i små tern.

***Sådan gør du:***

Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet. Del portionen i 6 lige store portioner. Rul hver portion ud til en firkantet plade ca. 40 x 50 cm. Skær dejpladen igennem 3-4 gange på den lange led og 5-6 gange på den korte, så der bliver 15-20 firkanter (ca.10x10 cm).

*De 3 første portioner:*

Fordel smørblandingen, æbletern og marcipan på firkanterne. Saml dejen om fyldet til små ”pakker”. Klem sammenføjningerne godt sammen så fyldet ikke kan løbe ud. Form pakkerne til boller og sæt dem med sammenføjningen nedad på plader med bagepapir.

*De 3 næste portioner.*

Fordel 1 skefuld kagecreme på hver firkant. Saml dejen om fyldet … fortsæt som ovenfor.

Lad bollerne **efterhæve i 45 min.**

Bag bollerne midt i ovnen ved 225 grader (varmluft ca. 200 grader) i **10-15 min.**

Lad bollerne **afkøle**

Pynt dem med glasur eller pensl med smeltet smør og dyp i sukker

Tips:

Glasur med frugtfarve eller kakaopulver, chokoladeknapper m.v. kan stilles frem, så børnene selv pynter deres fastelavnsboller.

C:\Users\Lotte\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\IE\QULMVG8W\MC900053351[1].wmf