

Fastelavnsboller med flødeskum



10 fastelavsboller

70 g smør

2½ dl mælk

25 g gær

85 g sukker

½ tsk vaniljesukker

1 tsk kardemomme

Salt, en lille knivspids

410 g hvedemel

1½ dl piskefløde

Jordbærsyltetøj, eller eget valg

Æg, til pensling

Flormelis

Smelt smørret i en kasserolle og hæld mælken i. Varm det til det er fingervarmt og hæld det over smuldret gær i en skål. Rør godt rundt.

Tilsæt sukker, vaniljesukker, kardemomme og salt og rør det hele sammen. Tilsæt hvedemel lidt efter lidt, mens du rører. Det skal være muligt at ælte dejen, uden at den sidder fast på hænderne. Når dejen er æltet tilpas, skal den stå og hæve i skålen med et viskestykke over i 45 minutter til den er blevet næsten dobbelt størrelse.

Når dejen har hævet, lægges den ud på køkkenbordet og æltes nok en gang godt igennem. Del den i 10 boller som placeres på en bageplade, beklædt med bagepapir. Lad bollerne efterhæve i 45 minutter, før de pensles med æg og bages i ovnen ved 200° i 12-15 minutter.

Lad bollerne køle af, når de er taget ud. Når de er tilpas afkølede, kan de deles i to med en brødkniv og fyldes med flødeskum og fx jordbærsyltetøj.

Tips

Hvis du ønsker chokoladesmag, kan du tilsætte kakaopulver i cremen og servere bollerne med dette i stedet for. Drys over med flormelis inden servering.

Kilde: inspireret af webopskirfter.dk

03.05.2015