

Fastelavnsboller



Den "gode gammeldags" fastelavnsbolle med cremefyld er ikke at kimse af, men her er en variant med marcipan og æble. Man skal bruge lidt æblemos, helst ikke for findelt. Har man ikke noget i køleskabet, kan det dårligt betale sig at lave en lille portion, så i denne opskrift er der brugt et kilo æbler. Du kommer nok kun til at bruge ¼ til opskriften, men æblemos er der mange andre anvendelsesmuligheder for.

Til ca. 20 stk. skal bruges:

375 g mel til at starte med

150 g koldt smør i tern

75 g sukker

1 nip salt

½ tsk kardemomme

1½ dl. mælk

50 g gær

1 æg

Fyld

200 g marcipan

Æblemos

1 kg. æbler

50-100 g sukker

½ vanilje stang

Opløs gæren i håndlun mælk. Bland smørterningerne i melet og tilsæt sukker og salt. Ælt mælkeblandingen og ægget i. Dejen æltes 5-10 minutter, gerne på maskine. Tilsæt mere mel så dejen slipper.

Dæk skålen med et klæde og sæt dejen til hævnig et lunt sted en times tid.

Æblerne skrælles, kernehuset fjernes og æblerne skæres i mindre stykker. Kom dem i en gryde med en lille smule vand og sukker. Sukkermængden er afhængig af æblernes søde, så start med 50g sukker og gem tilsmagningen til sidst. Kornene skræbes ud af vaniljestangen og kommer ned til æblerne sammen med vaniljestangen. Kog æblerne under låg til de er møre (det tager et lille kvarters tid). Mosen behøver ikke at være helt udkogt. Smag til med sukker.

Slå dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt lidt mere mel, hvis det er nødvendigt. Rul dejen ud til en firkantet plade ca. 40 x 50 cm og ca. 4 mm tyk. Skær dejen ud i kvadrater på 10 x 10 cm. Placer 2 tsk. æblemos og en lille skive marcipan midt på hvert stykke.



Saml dejen om fyldet til små "pakker". Klem sammenføjningerne godt sammen så fyldet ikke kan løbe ud. Hvis det driller, kan man bruge lidt ekstra dej til at lappe med, men lad ikke samlingen blive for tyk så bunden bliver alt for tyk.

Form "pakkerne" til boller og stil dem med sammenføjningerne nedad på plader med bagepapir. Lad bollerne efterhæve tildækket i ca. 30-45 min. Bag bollerne midt i ovnen i 15-20 minutter ved 200 grader til de er fint lysebrune.

Til pynt er det nemt at drysse bollerne med grofthakket chokolade mens de er lune. Ellers kan man pudre med flormelis eller lave en chokoladeglasur.

Bollerne egner sig fortrinligt til frysning, og skal helst lunes inden servering.

Køkkensriveren