

Cleek - Fastelavnsboller



Opskriften er fra madskribent Marie Holms farmor. Meyers bageri er inspireret af denne.

Farmors fastelavnsboller (12 stk.)

Dej:

175 g smør
250 g hvedemel
½ tsk kardemomme, stødt
½ spsk lys rørsukker
1 ¼ dl mælk
20 g gær
1 æg

Creme:

2 æg
2 spsk lys rørsukker
2 ½ tsk maizena
2 ½ dl mælk
½ stang vanille

Dej:

Smuldr smør i mel ved først at hakke det med en kniv, og derefter nulre med fingrene. Tilsæt kardemomme og sukker. Lun mælken til den er lillefinger-varm, og rør gæren ud i den. Bland mælken i dejen sammen med ægget, og ælt til en glat dej. Måske skal der mere mel i, ikke for meget så bliver bollerne tørre. Lad dejen hæve tildækket på køkkenbordet i 30 minutter.

Creme:

Pisk æg, sukker og maizena sammen i en tykbundet gryde, til det ikke klumper mere. Tilsæt mælk, vanillekorn og -stang, og bring cremen i kog under piskning. Kog cremen i et par minutter, og lad den så afkøle lidt.

Rul dejen ud til et stort rektangel, og skær den ud i 12 firkanter. Brug en paletkniv, så du ikke ridser køkkenbordet.

Læg en skefuld creme på hvert dejstykke.

Løft forsigtigt hvert stykke op i hånden, fold hjørnerne ind, og form til en bolle.

Læg bollerne på en bageplade med bagepapir med samlingen nedad.

Efterhæv bollerne i 20 minutter.

Bag dem ved 200° i ca. 15 minutter.

Lad fastelavnsbollerne køle lidt, før de overtrækkes med glasur af god kakao, flormelis og kogende vand.