

Syndige og Grove **FASTELAVNSBOLLER!**

Det skal du bruge til ca. 20-24 stk. fastelavnsboller

1 ½ dl mælk
75 g gær
2 æg
50 g øko. rørsukker
1 tsk. Stødt kardemomme
100 g øko. Grahamsmel
150 g øko. Groft Ølandshvedemel - Aurion
200 g øko. Hvedemel
200 g øko. Smør



Tidsplan

Der skal bruges vanillecreme til fastelavnsbollerne og den skal laves først og være helt kold, før dejen til bollerne forberedes. Lav først gærdejen, som derefter rulles ud. Smørret lægges på dejen og den udrulles grundigt ved at folde dejen sammen flere gang.

Fremgangsmåde:

Find alle ingredienserne frem og mål/vej dem af. Lun mælken i en lille gryde. Kom sukker, gær og mælk i en røreskål og rør ingredienserne sammen. Tilsæt æg og kardemomme til blandingen og rør. Kom grahamsmel i først og rør det ud. Tilsæt Ølandshvedemelet lidt af gangen og ælt dejen god sammen. Sluttelig kommes hvedemelet i lidt efter lidt imens dejen fortsat æltes. Dejen skal være smidig og må ikke hænge i hænderne, men det er meget vigtigt at den ikke bliver for hård. Måske skal lidt af hvedemelet gemmes til udrulningen af dejen senere. Dejen rulles ud med en kagerulle på et meldrysset bord. Dejen rulles ud til en stor firkant i ca. ½ cm. tykkelse. Skær smørret ud i meget tynde skiver og læg det på ⅔ af dejen. Fold den ⅓ del, som der ikke er smør på, ind over midten. Derefter foldes den sidste ⅓ ind over midten, så man ender med at have en "tyk" dej på ⅓ del af den oprindelige dejstørrelse. Dejen rulles ud og lægges igen sammen på samme måde, bare uden smør. Fremgangsmåden gentages 3 gange så dejen kommer til at bestå af meget tynde lag med meget tynde lag smør imellem.

Når du har foldet og rullet dejen som beskrevet, deles dejen i to dele som hver især udrulles så tyndt som overhovedet er muligt ca. 3 mm. Det er vigtigt at dejen er helt tynd for at den opnår den rette sprødhed, når den bages. Skær den udrullede dej ud i kvadrater på ca. 15x15 cm. Og læg en spsk. kold vanillecreme midten på dejen og bollen lukkes ved at folde hjørnerne ind mod midten. Fastelavnsbollerne lægges på bageplader med bagepapir, vendes med sammenføjningerne nedad. Bollerne sættes til hævnning og skal hæve op til de er bævende at røre ved, ca. 1 time. Tænd ovnen og bag bollerne ved 210 grader, ca. 10-12 min. Bag kun en plade ad gangen og hold øje med bollerne de bager hurtigt.



GRØNTSAGSGLASUR til bollerne.

I en saftpresser presses feks. gulerødder, spinat, persille, rød og gul peberfrugt, rødbeder og brug saften af grøntsagerne til at lave glasur af.

Farveren bliver fantastiske.

Glasuren kan bruges som "lim", når du skal pynte din fastelavnsbollerne med de tørrede frugter, bær eller nødder du bedst kan lide.



Vanillecreme

2 dl. Mælk

2 dl. Piskefløde

3 pasteuriseret æggeblommer

100 g øko. Rørsukker

30 g maizena

½ vanillestang

Find alle ingredienserne frem og vej/mål dem af.

Flæk vanillestangen og skrab kornene ud af vanillestangen. Kom mælk, fløde, vanillekorn og vanillestang i en tykbundet gryde. Varm det forsigtigt op på komfuret. Piske rørsukker, æggeblommer og maizena grundigt sammen. Når mælken er rygende varm, men ikke kogende, hældes den varme mælkeblending op i den sammenpiskede æggeblending. Den varme blanding røres grundigt sammen og den hældes tilbage i gryden hvor den forsigtigt opvarmes til kogepunktet. Når cremen når kogepunktet, hældes den op i en skål og sættes omgående til afkøling.