

FASTELAVNSBOLLER M. HINDBÆRSKUM & GLASUR

Af Christina Petersen

Wienerdej

- 1 dl kold vand
- 1 dl kold sødmælk
- 50 g sukker
- 25 g gær
- 1 æg
- 1 tsk. Salt
- 425 g koldt hvedemel
- 250 g koldt smør
- (+ 1 stk. æg til pensling)

Hindbærskum

- 2 dl piskefløde
- 4 spsk. hindbærmarmelade

Glasur

- 100 g flormelis
- 1 past. Æggehvide
- 4 spsk. Frugtfarve



1. Rør sødmælk, vand, gær og sukker sammen til gæren er opløst.
2. Tilsæt æg og rør det ud i væsken.
3. Hæld hvedemel og salt i skålen og ælt dejen godt sammen i 2-3 min.
4. Hæld dejen ud på en meldrysset bordplade og sørg for at den er dækket af et tyndt lag mel inden dejen pakkes ind i en plasticpose eller husholdningsfilm. Læg dejen på køl i ca. 30 min.
5. Tag det kolde smør ud af køleskabet og drys med lidt mel. Bank smørret til en stor flad firkant med kagerullen og fold det sammen på midten. Bank igen smørret ud så det bliver kvadratisk og læg det på køl.
6. Rul dejen ud på et meldrysset bord til et stort kvadrat, der gerne må være lidt tykkere på midten. Rul hjørnerne ud og lad dejen være tyk på midten, hvor smørret skal ligge. Sørg for at børste overfladen af dejen fri for mel, da der generelt ikke må være alt for meget mel på dejen.
7. Placer smørret på midten af dejen (på tværs af hjørnerne) og fold hjørnerne ind over smørret, så smørret er pakket helt ind – der må ikke være nogle huller ind til smørret og dejen skal være foldet forholdsvis stramt omkring smørret. Sørg for at der ikke er for meget mel involveret, når smørret pakkes ind.
8. Rul dejen ud til et rektangel og fold dejens sider ind over midten, så du har 3 lag smør. Tryk dejen let sammen. Pak den ind i film eller plasticpose og lad den hvile på køl i ca. 30 min.
9. Tag dejen ud af køleskabet og gentag med at rulle dejen til et rektangel og folde den ind over sig selv, så du nu har 9 lag. Husk hele tiden at børste dejen fri for mel.
10. Gentag sidste trin endnu en gang, så du nu har 27 lag.
11. Rul dejen ud til et rektangel på ca. 20*60 cm – gerne lidt længere i begge ender. Pas på ikke at presse for meget, når du ruller dejen ud – det er VIGTIGT, at du er tålmodig og at dejen hele tiden er kold. Skær kanterne til så dit rektangel er præcis 20*60 cm og del dejen i kvadrater af 10*10 cm.
12. Fordel remoncen/cremen på midten af hvert kvadrat.
13. Saml hjørnerne af kvadraterne og tryk dem godt sammen med fingrene. Skub nu de resterende hjørner ind mod midten af undersiden af bollen og form dem runde.

14. Placer bollerne på 2 bageplader og stil dem i køleskabet. Lad fastelavnsbollerne hæve i køleskabet til næste dag (gerne 12-16 timer)
15. Tag bollerne ud af køleskabet og lad dem efterhæve ved stuetemperatur i ca. 2 timer.

PENSLING

16. Pensl fastelavnsbollerne og sørg for at de er penslet helt ned af siderne.

BAGNING

17. Bag fastelavnsbollerne ved 200 grader traditionel ovn i 15 min. Lad fastelavnsbollerne køle helt af.
18. Skær fastelavnsbollerne næsten helt over (sørg for at de lige hænger lidt sammen i den ene ende) og fyld dem med dit ønskede indhold.

HINDBÆRSKUM

19. Pisk fløden til flødeskum. Vend marmeladen i og kom det i en sprøjtepose med en passende størrelse tulle.

GLASUR

20. Pisk flormelis og æggeghvider sammen til en sej glasur og tilføj frugtfarven.

