

Fastelavnsboller med fuldkorn

Dejen

- ½ dl vand
- 2 dl mælk
- 50 g gær
- 1 æg
- 2 spsk flydende margarine eller vindruekerneolie
- 100 g havregryn
- 1 tsk salt
- 2 tsk sukker
- ½ tsk stødt kardemomme
- 150 g hvid hvede (fuldkornsmel)
- 200-250 g hvedemel

Creme

- 1 æg
- 3 spsk sukker
- 3 spsk maizena majsstivelse
- 2 dl skummetmælk
- 1 vaniljestang
- Evt. også marmelade

Glasur

- 2 ½ dl flormelis
- 2 tsk kakao (kan udelades)
- 5-6 tsk varmt vand

Sådan gør du:

Dejen

Vand og mælk lunes i en lille gryde og hældes i en skål. Heri udrøres gæren. Herefter tilsættes de øvrige ingredienser (hvedemelet tilsættes til sidst, lidt af gangen indtil dejen er jævn). Til sidst æltes dejen godt og hæver tildækket i 30 min. Imens kan cremen laves.

Cremen

Alle ingredienser blandes i en gryde og opvarmes under oprøring indtil det koger. Lad det koge i 1 minut og afkøl herefter. Cremen skal stadig røres under afkøling for at undgå "skind".

Fastelavnsbollerne

Dejen æltes igen og deles i 2 lige store dele der udrulles til 2 firkanter på ca 30 gange 30 cm. Hver firkant deles i 9-10 mindre firkanter og der lægges 1 tsk creme og/ eller marmelade på hver. Herefter samles de 4 hjørner på hver firkant (skal lukkes godt sammen) og lægges på en bageplade med lukningen nederst.

Bollerne skal efterhæve i 30 min, pensles med sammenpisket æg eller kaffe og bages derefter 12-15 min. midt i ovnen ved 200 grader (180 grader varmluft) Bollerne afkøles.

Glasur

Bland alle ingredienser til glasuren og pynt de afkølede fastelavnsboller.