

Fastelavnsboller med Crème - en fantastisk opskrift

Her får du en nem og hurtig opskrift på fastelavnsboller. Efter at have prøvet lidt frem og tilbage, syntes jeg at den smager fantastisk og ungerne i datterens børnehaven kunne også rigtig godt lide dem. De er et hit herhjemme hos os hvert år.



DU SKAL BRUGE FØLGENDE INDGREDINSER

Wienerbrødsboller:

- 2½ dl mælk
- 25 g gær
- 500 g hvedemel
- 75g flydende margarine
- ½ tsk. salt
- 25 g vaniljesukker
- 125 g koldt smør

Crème:

- 5 dl piskefløde
- 150 g hvid chokolade

FREM GANGSMÅDE

Crème:

1. Kog piskefløde og chokolade i et par minutter under konstant omrøring. Sæt din fløde / chokolade blanding i køleskabet til det er koldt igen "evt. forbered det dagen inden".



2. Når din blanding er kølet ned skal den piskes til en let flødeskum umiddelbart før servering.

Wienerbrødsboller:

1. Lun mælken til max 38 grader og opløs gæren heri, tilsæt 5g af dit vaniljesukker og lad det hvile i 10 min. Så gæren kan begynde at arbejde.
2. Sigt nu hvedemel, salt og resten af vaniljesukkeret sammen, og vend det i mælken sammen med den flydende margarine.
3. Rør det godt sammen, og ælt det til en smidig dej.
4. Lad dejen hæve i 60min under et fugtigt viskestykke.
5. Rul dejen ud til et rektangel på ca. ½cm tykkelse.



6. Skær smørret i meget tynde skiver ca.2mm.

7. Fordel smørret på $\frac{2}{3}$ af dejen.



8. Folde dejen sammen igen: Start med at folde dejstykket uden smør indover stykket med smør - så $\frac{2}{3}$ bliver foldet sammen, og den sidste $\frac{1}{3}$ med smør ligger tilbage.



9. Fold den sidste 1/3 med smør over de to andre sammenfoldede stykker.



10. Gentag udrulningen til et rektangel og gentage foldningen som nævnt før, dog uden smør. – sådan dannes de mange “lag” i wienerbrødsdejen.
11. Rul dejen nu ud til en firkant, ca. 1 cm høj, og skær den i 12 kvadrater.
12. Fold de fire hjørner ind under hvert kvadrat, så der formes en bolle.
13. Læg bollerne med sammenfoldningerne nedad på en bageplade med



bagepapir.



Bagning på Grillen

Så er det tid til at komme ud til grillen starte din grill op, og indstil den til 200 grader og indirekte varme. Jeg bruger altid en bagesten når jeg bager boller og brød på grillen. Her kan jeg varmt anbefale [Bagestenen fra Napoleon](#). Når din grill har opnået den ønskede temperatur kan du komme dine Wienerbrødsboller på grillen. Det tager ca. 15 til 20 minutter til dine Fastelavnsboller er klar. Jeg har valgt at lave 6stk på Napoleon LEX485 med bagesten og 6 på Traeger Timberline850 uden bagesten. Resultatet er identisk.



ANRETNING AF FASTELAVNSBOLLER

Lad bollerne køle helt af efter de er bagt, skær dem igennem og fyld dem med creme. Du kan eventuel komme lidt marmelade i midten af bollen, inden der sprøjtes creme i bollen.

Pynt med glasur chokolade eller bare en alm glasur.



Bare ved synet bliver man allerede sulten igen. De ser ikke kun godt ud, de smager også helt fantastisk.

Velbekomme

Tilberedningstid:

Grill: indirekte varme 200grader 15-20 min.

Arbejdstid er ca. 2 timer