

Fastelavnsboller med marcipan og lakrids

16 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu

Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 1 t. 15 min.

Tilberedningstid: 13 min.

Ingredienser

Dej:

1 dl sødmælk

20 g gær

450 g mel

50g sukker

1 tsk. salt

150 g margarine

2 æg

1 sammenpisket æg til pensling

Fyld:

100 g. sukker

100 g. smør

150 g. marcipan

3 spsk. lakridssirup

Glasur:

Flormelis

Vand

evt. et par dråber lakridspulver

Beskrivelse

Varm mælken let op i en gryde. Det må ikke komme op og koge. Smuldr gæren i og rør godt rundt, til gæren er opløst.

Kom mel, sukker og salt i en stor skål. Smulre margarinen i og bland godt rundt. Hæld mælken med gæret i melet og tilføj de to æg. Ælt det hele godt, til det bliver til en klistret dej. Dæk skålen med et viskestykke og lad det hæve i ½ time.

Imens lavet fyldet, ved at komme alle ingredienserne i en skål og ælte det hele godt sammen.

Del dejen i 16 lige store dele og rul hver del ud til en flad cirkel.

Kom en 16 del af fyldet i midten af hver cirkel. For hver dej, tag nu alle kanterne op og saml dem, så dejen bliver til en bolle, med fyldet i midten. Læg dem med samlingen nedad på en bradepande. Dæk dem til med et viskestykke og lad dem hæve i et kvarter.

Pensel bollerne med et sammenpisket æg. Bag dem i 10-13 minutter i en forvarmet ovn på 200 grader.

Tag bollerne ud og lad dem afkøle lidt.

Kom noget flormelis og evt et par dråber lakridssirup i en lille skål. Kom en lille smule vand i og bland det godt. Smør dem på bollerne.

Servere dem gerne lune.