

Boller med makronfyld

12 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Velegnet til frysning

Ingredienser

450 g mel
2 spsk. sukker
300 g smør eller margarine
75 g gær
1/2 dl vand
3 æg

Fyld:

150 g smør eller margarine
150 g sukker
1 dl makronrasp
1 spsk. mel
3 spsk. rosiner

Til pensling: 1 æg

Pynt:

Mandelsplitter eller hasselnøddeflager
Tesukker

Beskrivelse

Bland mel og sukker. Smuldr fedtstoffet i melblandingen. Rør gæren ud i vandet og pisk æggene i. Kom æggeblandingen i melblandingen og ælt dejen sammen. Stil den til hævnning på et lunt sted i en 1/2 time. Rør fyldet sammen imens.

Rul dejen ud til en 1/2 cm tyk plade og skær den i 12 firkanter. Fordel fyldet på firkanterne. Fold dejkanterne op omkring fyldet. Lad bollerne efterhæve på bagepladen i 20-30 minutter. Pensl med sammenpisket æg og drys med mandelsplitter og tesukker. Bages i ca. 20 minutter ved 225 grader.