

FASTELAVNSBOLLER MED LAKRIDS

Giv de hjemmebagte fastelavnsboller en ekstra dimension med et hint af lakrids. Det giver lidt kant og spændende modspil til bollernes ellers søde udtryk. Pyntet med glasur og lakridspulver ser de også flotte ud.

Til

- 1 dl sødmælk
- 20 g gær
- 1 tsk salt (fint)
- 450 g hvedemel
- 50 g sukker
- 150 g smør
- 2 æg (mellemstore)
- lidt hvedemel til udrulning af dejen
- 1 æg (sammenpisket til pensling)

Fyld

- 100 g sukker
- 100 g smør
- 150 marcipan
- 3 spsk lakridssirup (saltet)

Pynt

- 3 ½ tsk vand
- 75 g flormelis
- lidt lakridspulver

Kom sødmælk, gær og salt op i en skål og opløs gæren. Kom mel og sukker op i en anden skål, smuldr smørret heri. Tilsæt herefter gærblandingen og de to æg, og ælt dejen godt sammen. Dejen er fugtig i konsistensen, men hvis du synes, at den er alt for klistret, kan du tilsætte lidt ekstra mel.

Lad dejen hvile, mens fyldet laves.
Ælt alle ingredienserne godt sammen.

Drys dejen med lidt mel og rul den ud til ca. 40*40 cm og skær 16 lige store kvadrater ud. Fordel fyldet på kvadraterne og fold

fastelavnsbollerne godt sammen, så fyldet ikke flyder ud under bagning.

Lad fastelavnsbollerne hæve en times tid. Pensl bollerne med det sammenpiskede æg, og bag dem ved 200 grader, til de er gyldne, i ca. 12 min.



Når fastelavnsbollerne er afkølet, røres vand med flormelis, og glasuren fordeles over bollerne, og der drysses med lakridspulver.

Hvis du ikke serverer alle fastelavnsbollerne samme dag, som de er bagt, er det en god ide kun at komme glasur på de boller, der skal spises med det samme, da lakridspulveret flyder lidt ud i glasuren.