

## Gammeldags fastelavnsboller med creme

### Dej

100 g smør  
2 dl mælk  
25 g gær  
½ tsk. salt  
½ dl sukker (hellere lidt for lidt end for meget)  
4 æggeblommer  
ca. 7 dl hvedemel

Smørret smeltes. Tilsættes mælk. Når temperaturen er ca. 37 C (skal formentlig afkøles lidt, eller smelt smørret ved svag varme) udrøres gæren heri. Alle de andre ingredienser tilsættes (Bemærk melet er ca. –dejen skal ikke blive for stiv, men må heller ikke klistre). Hæver mindst ca. 30 min.

Imens laves cremen.

### Fyld:

3 æggeblommer  
Vanille (1½ tsk. vanillesukker eller korn fra en stang vanille)  
2-3 spsk. sukker  
3 tsk. maizena  
3,5 dl fløde 13 % (jeg plejer at bruge halv piskefløde og halv mælk)

Fløden varmes op til kogepunktet. Imens Røres æggeblommerne med vanille og sukker og maizena. Fløden hældes over. Hæld tilbage i gryden (gerne igennem en sigt – så fjernes de der ulække tråde fra æggeblommerne) og kog op under omrøring, kog i 2 min. Hældes i en skål til afkøling.

### Udrulning:

Dejen rulles ud i en stor firkant, så tynd som muligt på et melet bord. Denne udskæres i firkanter på 13-15cm x 13-15 cm (jeg får ca. 20 boller ud af denne portion dej). Der lægges en spsk. Creme på hver firkant. Fold hjørner ind over så kanter dækker hinanden lidt. Fold et lille styk af de nye hjørne ind (Bollen bliver lidt ottekantet). Tryk godt sammen så cremen ikke løber ud. Sæt dem på plader med bagepapir.

Hæv i ca. 15 min

### Bagning:

Ifølge den oprindelige opskrift skal de bages i 15 min ved 225 C. Min erfaring siger mig at 10 min er mere passende, 15 min er for meget.

Pyntes med glasur (bollerne kan godt fryses, men så skal det være uden glasur)

