

Fastelavnsboller – Version 2

Jeg har allerede lavet en version af fastelavnsbollerne, men de var lavet af en almindelig gærdej. Disse er lavet af en vandbakkelsesdej, og giver derfor en helt anden bolle. Hvilken en er bedst? Det er vidst en smagssag. Men lækre er de begge to helt sikkert.

Du skal bruge:

Vandbakkelserne

2,5 dl vand
125 g margarine
125 g hvedemel
1 knsp. salt
1 tsk. sukker
ca. 4 æg

Fyld og topping

Vaniljecreme (se opskrift [her](#))

Piskefløde

Hindbærsyltetøj

Glasur: 150 g flormelis, 2 spsk kakao + 2-3 spsk kogende vand

Sådan gør du:

1. Forvarm ovnen til 200 grader. Kom vand, margarine, sukker og salt i en gryde og giv det et lille opkog.
2. Tag gryden af varmen, og kom med det samme alt melet i. Husk at piske kraftigt med et piskeris til det hele har samlet sig til en tyk dej.
3. Pisk kort æggene med en gaffel, og vend herefter et æg ad gangen ned i melblandingen. Brug en grydeske til dette. I opskriften står der ca. 4 æg, da det kommer meget an på størrelsen af æggene. Hvis æggene er meget små, kan 5 måske være fint. Men kommer der for meget æg

i, vil massen blive flydende.

4. Kom bagepapir på en bageplade, og sæt nu 8 boller på pladen med god afstand imellem sig. Brug alternativt en sprøjtepose med tyl.
5. Sæt bagepladen midt i ovnen, og bag dem i ca. 35-40 minutter. Husk at du for alt i verden IKKE må åbne ovnen før der min. er gået 25 minutter, da de ellers vil falde sammen. Efter 35 minutter, kan du tage en ud, og se om den stadig står. Hvis den holder formen, kan resten tages ud. Lad bollerne køle af.
6. Skær bollen midt over, og fyld den med lækkerier. Jeg brugte piskefløde, som jeg piskede til flødeskum og blandede med et par skefulde hindbærsyltetøj. Jeg sprøjtede en ring på alle de nederste dele, og fyldte midten af ringene med vaniljecreme. Til sidst fordelte jeg glasuren i en sprøjtepose, og fyldte den på toppen af bollerne.