

# FASTELAVNSBOLLER

(eller skildpadder)

## **Dej:**

50 g gær  
½ dl fløde 13 %  
1 dl flødeost  
45 g sukker  
150 g smør (blødt)  
1 æg  
ca 350 g mel

## **Kagecreme:**

1 æg  
1 spsk sukker  
½ spsk majsstivelse  
1 ¼ dl mælk  
¼ tsk vanillesukker

**Pynt:** 100 g overtrækschokolade

Gæren udrøres i lunken fløde. Flødeost, sukker, smør, æg og mel røres i. Dejen æltes til den er smidig. Stilles til hævnings tildækket ca 1 time.

Kagecremen laves: Æg og sukker piskes sammen i en tykbundet gryde. Majsstivelse og mælk piskes i. Cremen bringes i kog ved konstant piskning. Smages til med vanillesukker.

Dejen lægges på et meldrysset bord. Luften trykkes ud med knoerne. Dejen trilles til en pølse og skæres i 15 stykker.

**Til Skildpadder:** Del dejstykket i 2 stykker og del igen det ene stykke i 2. udrul den ene af de små dejklumper så den måler ca 5x7 cm, lav hoved og fødder af den anden lille dejklump og pres dem på. Læg 1 tsk kagecreme og evt 1 tsk syltetøj på bunden. Udrul den store dejklump så den måler ca 7x8 cm – tryk den fast som skjold over fyldet. Læg dem på en bageplade med bagepapir.

**Til fastelavnsboller:** Rul dejstykket ud til en cirkel med en tykkelse på ca 0,5 cm. Læg 1 tsk kagecreme på midten og evt en tsk syltetøj. Form dejen rundt om fyldet og læg den på en bageplade med bagepapir med samlingen nedad.

Lad Skildpadder eller Fastelavnsboller efterhæve i ca 10 min.

Bagetid for Skildpadder eller Fastelavnsboller er 15-18 min ved 200° på midterste rille.

Smelt chokoladen over vandbad. Overtræk skildpaddeskjoldet og lav mønster på skjoldet med en kniv når chokoladen er størknet.