



## Hansens opskrifter

1 ½ dl mælk  
2 æg  
100 g smør  
50 g sukker  
1 dl grahamsmel, eller groft ølandshvede  
4-5 dl hvedemel, måske en smule mere  
25 g gær  
1 vaniljestang, kornene herfra  
1 tsk kardemomme  
½ tsk salt

### Remonce:

100 g sukker  
100 g marcipan  
100 g smør  
1 tsk kanel

### Creme:

1 vaniljestang, kornene herfra  
1 æg  
20 g sukker  
2 spsk. maizenamel  
2½ dl mælk  
75 g hakkede smuttede mandler  
25 g hakkede usaltede pistacie kerner

### Glasur:

Flormelis  
Lidt koldt vand  
Kakao, usødet

### Pynt:

Chokoladeknapper og usaltede pistaciekerner



### Dejen:

Mælken lunes i en gryde, til det er omkring 40-45 grader varmt.

Tag gryden af varmen og rør smørret i mælken. Når smørret er smeltet, så smulres gær i og rør rundt. Ølandshveden blandes i en skål med vanilje (knus vaniljekornene sammen med 1 spsk sukker for at frigøre vaniljekornene), sukker, salt og kardemomme.

Tilsæt de to æg og de tørre ingredienser i gryden. Rør godt rundt. Tilsæt derefter hvedemel, lidt efter lidt. Ælt dejen godt på bordpladen i omkring 5 minutter. Dejen skal være smidig og blød uden at klistre til hænderne.

Lad dejen hæve i en skål med et rent viskestykke over i 30-45 minutter.

### Creme:

Pisk æg, sukker, maizena og vanilje godt sammen i en skål.

Varm mælken i en gryde til omkring 60 grader og hæld den over i æggeblandingen i skålen. Rør sammen og hæld blandingen af æg og mælk tilbage i gryden.

Pisk med et piskeris, mens blandingen varmes op og cremen bliver tyk og perfekt i konsistensen.

Vend derefter de hakkede pistaciekerner og mandler i og lad cremen køle af.

### Remonce:

Ælt sukker og marcipan sammen, pisk derefter hurtigt smør og kanel i med en elpisker, det må endelig ikke overpiskes.

### Form fastelavnsbollerne:

Når dejen har hævet, så rulles den ud i en stor firkant, lidt under ½ cm tykt, og skæres ud i firkanter a ca. 15x15 cm.

På hver firkant lægges 1 spsk. remonce og 1 spsk. creme. Fold hjørnerne af dejen ind over fyldet og klem dejen godt sammen i samlingerne, så der ikke er nogen steder hvor fyldet kan løbe ud. Læg dem på en bagepladen med bagepapir og samlingen nedad.

Lad fastelavnsbollerne hæve igen i omkring 30-45 minutter under et rent viskestykke. Når de er hævet færdigt, pensles med mælk og så sættes fastelavnsbollerne i en 175 grader varm ovn, bages i omkring 15-20 minutter.

Lad fastelavnsbollerne køle lidt af på en rist og pisk imens en tyk hvid og chokoladebrun glasur. Jeg bruger en elpisker. Pynt med glasur, chokoladeknapper og hakket pistaciekerner.