

Rezept zum Rosenmontag: Faschingsbrötchen ("fastelavnsboller")

"Fastelavn" nennt man in Dänemark den Fasching oder Karneval. Zum bunten Treiben gehören jedes Jahr auch die leckeren frischgebackenen Faschingsbrötchen – sie ähneln Berlinern, Pfannkuchen und gefüllten Krapfen – doch sind sie eine ganz eigene Spezialität.

Der Teig kann eingefroren oder über Nacht kühl aufbewahrt werden.

Zutaten (für 8-16 Stück):

Teig:

- 100 ml Milch
- 50 g Hefe
- 125 g Butter
- 1 Ei
- 4 EL Zucker
- 375 g Weizenmehl

Cremefüllung:

- 1 pasteurisiertes Ei
- 2 EL Zucker
- 200 ml Milch
- 1,5 EL Weizenmehl
- Mark von ½ Vanillestange

Glasur:

- 100 g Puderzucker
- 1 EL dunkler Rum oder Wasser

Zubereitung:

Teig: Milch in einem Topf fingerwarm erwärmen, in eine Schüssel umfüllen und die Hefe unterrühren. Alle weiteren Zutaten hinzufügen und ein bisschen Mehl beiseite stellen. Der Teig muss zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen.



Cremerfüllung: Alle Zutaten in einem Topf vermischen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Die Mischung muss bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Minuten köcheln. Danach wird die Creme in eine Schüssel gefüllt und muss erkalten. Bitte gelegentlich umrühren.

Nun wird der Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchgeknetet. Eventuell muss der Rest Mehl zugegeben werden. Den Teig zu einem Quadrat (40x40 cm) ausrollen. Dieses Quadrat längs und quer in je 4 Streifen schneiden, sodass man 16 gleichgroße Stücke (10x10 cm) erhält. Auf jedes Stück wird ca. 1 EL Creme gegeben. Die vier Enden um die Creme nach oben schlagen, so dass nichts herauslaufen kann, danach zu Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Die Brötchen müssen zugedeckt nochmals 45 min ziehen.

Danach werden Sie bei Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene bei 225° für 10 Minuten gebacken. Aus dem Ofen herausnehmen und abkühlen lassen.

Glasur: Puderzucker mit Rum oder Wasser mischen und auf den Fastelavnsbollern verteilen.

Tipp: Wenn der Teig am Vortag zubereitet wird, über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt und kurz vorm Servieren verarbeitet wird, dann sind die warmen Fastelavnsboller noch leckerer.

Nährwertangaben

Energiegehalt für das gesamte Gericht: 14240 kJ, 3401 kcal
Energieverteilung: Protein 8%, Kohlehydrate: 58%, Fett 33%

Quelle: Arla.dk