

# Svenske semlor (fastelavnboller) med marsipan og jordbærkrem



Det er søndag, det er fastelaven og som vanlig er jeg litt etter skjema. Jeg hadde nemlig planer om å legge ut denne oppskriften for flere dager siden så du skulle få bakt disse deilige bollene, men så.. Ja, hva skjedde egentlig? Livet skjedde. Tiden sviktet. Fulle dager, små barn og litt mindre overskudd enn jeg kunne ønsket. Men flaks at det var svenske semlor jeg hadde lagd! I Sverige spiser de nemlig semlor fra desember til "påsk", så da har vi god tid. ☐

**Fastelavnsboller** (fordi fastelaven varer helt til påske):

(18 semlor)

*2 ts nystøtt kardemomme (evt vanlig malt)*

*3 dl melk*

*25 g fersk gjær*

*1 1/2 dl sukker*

*1/2 ts salt*

*150 g mykt meierismør*

*1 egg (+ evt ett til pensling)*

*11-12 dl siktet hvetemel*

### **Til fyllet:**

*marsipan i tynne skiver*

*3 dl kremfløte (ca 8 dl hvis du vil fylle alle 18 med krem)*

*ca 10 jordbær*

*ca 2 ss sukker (avhengig av hvor sure/søte jordbærene er)*

*melis (til å drysse over)*

Ha alle ingrediensene (men hold tilbake ca 1 dl mel, dvs start med 11 dl) i en eltebolle og kjør maskinen på lav hastighet i 10-15 minutter. Tilsett evt litt mer mel, hvis deigen er svært klissete. Så har du to valg: Enten heve deigen under plast i en time i romtemperatur ELLER sette hele bollen dekket med plast inn i kjøleskapet og la den stå der til du har tid til å bake ut bollene, minimum ca 4 timer eller feks morgenen etterpå.

Når deigen er ferdig hevet deler du den i 18 like store emner og triller til runde boller. Legg 9 og 9 boller på to bakepapirkledde stekebrett og sett til etterheving under

plast. Etterhev i omlag 40-50 minutter. (Hvis deigen er kjøleskapskald ville jeg la den stå ca en time før jeg triller ut bollene evt etterheve dem lenger).

Sett ovnen på 200 grader (over- og undervarme). Når ovnen er varm, steker du bollene (på omgang) midt i ovnen i ca 10 minutter eller til de er gyldne og har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.

I mellomtiden kan du lage jordbærkrem! Skjær bærene i små biter og smak til med sukker. Pisk kremen stiv med ca 1 ss sukker. Bland krem og jordbær sammen. Del bollene i to og legg en tynn skive marsipan på bunnen av bollen. Fyll på med krem og sett på resten av bollen. Strø melis over og server. Kos deg!





