

Cremeboller ca. 20 stk.

Ingredienser	Fremgangsmåde
<p>35 g gær 2 dl håndvarm mælk - eller vand 1 æg 125 g smør / margarine 100 g sukker ca. 450 g mel</p> <p>Fyld: Remonce bagefast creme af ½ l mælk og eller 1 ss syltetøj pr. bolle</p> <p>Pynt: Smeltet smør / margarine og sukker eller glasur</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Læs først opskriften igennem2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge3. Lun mælken4. Smelt smør / margارين5. Gæren røres ud i den lunkne mælk6. Rør ægget i og hæld lidt af melet i7. Hæld nu margarine og sukker i, rør det godt sammen med en grydeske – eller røremaskine med dejkrog - hæld resten af melet i lidt ad gangen8. Tag dejen ud på bordet og ælt den igennem – dejen skal være blød og smidig9. Dejen hæver lunt i ca. 20 min.10. Ælt nu dejen igennem og rul den ud til en aflang firkant, der deles i 15 - 20 firkanter ca. 8x8 cm11. Kom en lille klat remonce midt på hver firkant12. Læg en spiseske (eller brug sprøjtepose) creme og eller lidt syltetøj på hver firkant13. Dejens hjørner lukkes ind over cremen, bollen vendes om og sættes på en bageplade med papir14. Efterhæver i ca. 45 min.15. Tænd ovnen på 240°16. Bag bollerne midt i ovnen i 8-10 min.17. Pensles med smeltet smør / margarine og dyppes i sukker - eller glaseres - brug gerne sprøjtepose18. Kan fint fryses og lunes inden servering
<p>Remonce, er det, der gør hele forskellen, når du laver f.eks. vandkringle. Du øger naturligvis mængden, alt efter hvor meget du bager. Det kan holde sig længe på køl. Men husk at tage det ud i god tid før brug, så er det lettere at arbejde med. Det er som regel også lettest at bruge en sprøjtepose, når du skal bruge det.</p>	

Remonce

Ingredienser	Fremgangsmåde
<p>100 g marcipan (eller persipan) 100 g sukker (farin, hvis du skal bruge det til brunsviger) 100 g smør / margarine</p>	<ol style="list-style-type: none">19. Læs først opskriften igennem20. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge21. Rør marcipan og sukker sammen22. Rør smørret i lidt ad gangen23. Klar til brug