

Wales/vandbakkelse boller

250 g. koldt vand

125 g. margarine/smør

125 g. sigtet hvedemel

Ca.4 æg.

Vand og fedtstof koges (de skal boble) al margarine skal være smeltet, det sigtede hvedemel tilsættes, og det hele ristes af i gryden til melbollen slipper kanten, melbollen hæles i en kedel, og køler lidt af i ca. 10 min. Melbollen røres hurtigt i hånden, og æg tilsættes lidt efter lidt, det er ikke sikkert alle æg skal tilsættes.

Sprøjtes på bageplade med stjernetyl, i den ønskede form.

Afbages på 180 grader i 20-30 min. (bagetiden afhænger af størrelsen på produktet)

(Vigtigt ovnen må ikke åbnes mens de bager)

Mokka boller:

Sprøjtes aflange (ca. 10 cm). Efter bagning klippes de op i toppen og fyldes med mocca creme. Toppen dyppes i varm mokka glasur og pyntes af med flødeskum og chokolade pynt.

Kartoffel kager:

Sprøjtes lidt kortere og tykkere end mokka bollerne (ca. 7 - 8 cm). Efter bagning klippes de i toppen og fyldes de med en god rom creme.

På toppen lægges et stykke tyndt oval marcipan der er hakket godt med pigsporen. Når marcipanen er lagt på, drysses der et tyndt lag kakao over bollerne.

Marie boller:

Sprøjtes ud som store rosetter (uden spids), hvorpå du lægger et tyndt lag sukker linsedej (2/3 linsedej blandet med 1/3 melis), som er rullet meget tyndt ud, og linsedejen må ikke blive større i omkreds end bollen. Efter bagning flækkes bollen, og du sprøjter lidt hindbærmarmelade i bunden. Så sprøjtes du 20 gram flødecreme i, og derefter 30 gram flødeskum i. Toppen lægges på og pyntes med en roset af flødeskum. Kan pyntes med en skive skæregøle. I stedet for at dele bollen, kan du skære/klippe den op i siden.