

Fastelavnstønder

150 g varmt vand 80-100 grader
 150 g kold sødmælk
 2 stk æg
 50 g gær
 Gæren røres ud i væsken

50 g sukker
 6 g salt
 15 g **Frost**
 500 g hvedemel 10%
 Æltes i 4-5 minutter med kagespartel



Tilsæt 150 g blødt smør
 Ælt til smørret er optaget af dejen + et minut ekstra

Dejtemperatur 27-28 grader

Dejen hviler på meldækket bord med plastik over i ca. 20 minutter.
 Rulles ud på ca. 60 x 40 cm.
 Deles i 5 x 3 stk ca. 11x15 cm

Pensel lidt vand på alle kanter

Fyld

Kagecreme: 300 g sødmælk og 85-90 g **cremepulver** piskes 1 minut
 Remonce: 50% bløde smør og 50% sukker røres kun lige sammen

Chokolade drops

Revet marcipan

Rulles sammen og trykkes i enderne
 Fordeles på 2 plader med bagepapir
 Hæves i **Bordstik** med **Bagetelt** over i ca. 45 minutter.
 Tænd ovnen mindst 20 minutter inden bagning

Lav evt pynt ved at sprøjte katte eller kongekroner ud med **Nontemp Choko** på et stykke plast

Tønderne bages i 12 minutter ved 220°C over- og undervarme.