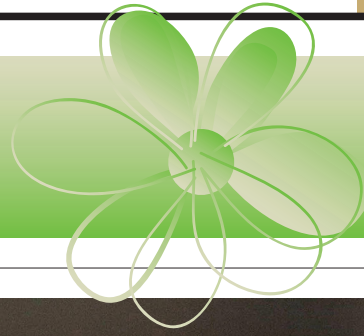




Semla

Semlur (ella Semlor, sum tey siga á svenskum) er svenska útgávan av føstulávintsbollanum. Semlur koma vanliga í bakaríini um hálván janúár – tá ið jólabaksturin hvørvur. Stóri semludagurin er føstulávints-týsdagur. Í Svøríki verður hesin dagurin nevndur fettisdagen (feiti týsdagurin), tí at tá er týðningarmikið at fáa nóg nógv niðurum áðrenn føstuna. Í Svøríki vera etnar á leið 40 milliónur semlur árliga - so tað er bara at koma í gongd tit har heima!

mortara, ella hakka tær. Rør kardamummu, salt, sukur, smør og egg úti mjólkina. Tá ið alt sukurið er upployst, eltir tú eittsindur av mjøli í isenn. Deiggið skal at enda vera elastiskt og mjúkt, og bara akkurát loysna frá bollanum. Lat deiggið ganga til tað verður dupult so stórt – umleið 1 tíma. Rulla síðani út til 18 bollar. Lat aftur ganga í umleið 1 tíma. Set ovnin á 200 hitastig. Baka bollarnar í umleið 8 minuttir. Men fylg við, tað gongur skjótt.

Lat bollarnar kólna.

Tilfar til fylluna:

- 300 gram av marcipan
- eitt sindur av mjólk
- 750 ml av róma
- Mittan í bollunum

Sker topparnar av køldu bollunum. Pilka innanúr. Blanda hetta við marcipan (tað er lættast um tú rívur marcipanið á einum rívi-jarni) og eitt lítið sindur av mjólk – skal ikki vera vátt, men bleytt. Fyll marcipan/bolla/mjólk-bland-ingina í innanholaðu bollarnar. Píska róman og koyr eina stóra skeið av róma í hvønn bolla (eg koyri so nógvan róma sum tað ber til í hvønn bolla).

Drússa flormelis útyvir – tað sær so vakurt út.

