

Fastelavnsboller

Ca. 16 stk

Dejen

Mel 6 dl
Margarine 125 g
Gær 50 g
Lunkent vand 1 dl
Fløde 1 dl
Sukker 2 spsk

1. Hak margarinen i melet, og smuldr det sammen.
2. Rør gæren ud med vand og fløde og tilsæt sukker.
3. Rør gærblandingen i melet, og slå dejen sammen, til den slipper skålen.
4. Hæv dejen i 20 minutter.
5. Tænd ovnen ved 200 grader.

Fyld

Syltetøj
Kagecreme
Sammenpisket æg til pensling

1. Ælt dejen, og form den til 16 boller.
2. Lav en fordybning i midten, og kom syltetøj i den ene halvdel og kagecreme i den anden halvdel af bollerne.
3. Hæv bollerne i 10 minutter.
4. Pensel med æg, og bag dem i 15 minutter.

