

Fastelavnsboller

Rækker til ca. 15-20 stykker

Du skal bruge:

Bollerne

2 dl mælk
25 g gær
100 g smeltet smør
50 g rørsukker
1 tsk salt
ca. 500 g hvedemel
lidt sødmælk til pensling

Fyldet

1/2 portion [kagecreme](#)

Chokoladeglasuren

200 g flormelis
1 tsk kakao
2-3 spiseskeer kogende vand

Sådan gør du:

1. Lav kagecremen og sæt den på køl i mindst 30 minutter.
2. Lav herefter bollerne. Lun mælken i en lille gryde, til den er håndvarm. Rør mælk, gær og smeltet smør sammen i en skål. Tilsæt sukker og salt og rør, til det er opløst. Tilsæt melet og ælt det til en glat og smidig dej.
3. Stil dejen til hævnning, med et fugtigt klæde henover i 1 1/2 time, til den har opnået dobbelt størrelse.
4. Slå dejen ned og rul den ud på et meldrysset bord til en

stor firkant, der er ca. 3 mm tyk. Skær den ud i ca. 15-20 firkanter på 10×10 cm. Sæt en god skefuld kagecreme på hver firkant. Fold dejen godt sammen over kagecremen (dup evt. lidt vand i hvert hjørne af firkanterne, så klistrer de bedre sammen), og læg bollerne med sammenfoldningen nedad på en bageplade med bagepapir. Lad dem efterhæve i ca. 20 minutter.

5. Pensl bollerne med en smule sødmælk og bag dem i en forvarmet ovn ved 250 grader i ca. 10 minutter. Lad dem køle af.
6. Når bollerne er kølet helt af, kan du lave glasuren. Pisk alle ingredienserne sammen med et piskeris i en skål. Kom en klat glasur på hver bolle og spred det ud. Det hjælper hvis du hældter kogende vand over en ske, og glatter glasuren ud med den varme ske.