

Fastelavnsboller

24 stk.

Ingredienser:

75 g gær udrøres med
100 g melis
150 g smeltet margarine
heri blandes 1 3/4 l mælk
Tilsæt 1 æg
1/2 tsk salt
1 1/2 tsk kardemomme
500 g mel

Dejen æltes og stilles til hævning

Creme:

2 æggeblommer
2 spsk. melis
2 tsk maizena
2 dl mælk
Vaniljesukker

Det hele piskes sammen, gives et opkog og afkøles.

Dejen deles i 2, rulles ud og skæres i 12 kvadrater.

Herpå lægges 1 spsk creme.

Dejen "pakkes" omkring cremen, og stilles på pladen med lukningen nedad.

Bollerne efterhæver - bages 15 minutter ved 200 grader.