

FASTELAVNSBOLLER 9 stk.

50 g. margarine
1 dl. mel

$\frac{1}{4}$ pk. gær
 $\frac{1}{2}$ dl. mælk

1 sps. sukker
 $\frac{1}{4}$ tsk. salt
 $\frac{1}{2}$ æg

ca. 1 dl. mel

fyld: remonce.

25 g. margarine
2 sps. sukker
2 dråber mandelessens

1	2	3
4	5	6
7	8	9

glasur:

$\frac{1}{2}$ dl. flormelis
 $\frac{1}{2}$ tsk. kakao
1 - 2 tsk. kogende vand
flormelis og kakao kommes
i en kop, vand dryppes i
lidt efter lidt til glasuren
er passende i tykkelsen.

1. margarinen smuldres i melet, i den store skål.
2. gæren kommes i den lille skål. mælken lunes i gryden (lillefingervarm) mælken hældes i skålen til gæren, der røres ud i mælken, og det hældes ned i skålen til melet og margarinen.
3. sukker, salt og æg kommes også ned i den store skål, det hele røres sammen, og der tilsættes mere mel til dejen er fast. dejen æltes godt, evt. på bordet.
4. dejen stilles til hævnning 10 min. i skålen
5. imens, røres margarine, sukker og mandelessens sammen til remonce, i den lille skål
6. dejen rulles ud i en firkant 30x30 cm. (kagerullens længde)
7. del firkanten i 9 lige store firkanter.
8. kom lidt remonce på hver firkant.
9. luk dejen godt op omkring fyldet og sæt bollerne på en bageplade med bagepapir på, sådan at sammenføjnngen vender nedaf på pladen.
10. lad bollerne hæve 15 min,
11. bollerne pensles med sammenpisket æg.
12. bollerne bages i en 225⁰ VARM ovn 15 min.
13. lad bollerne køle af på en bagerist, og kom glassur på.