Opskrift fra Odense Marcipan 2013

**Fastelavnsboller med kransekage**
24 stk.

3,5 dl sødmælk
100 g smør, smeltet
50 g gær
1/2 tsk. salt
75 g sukker
ca. 600 g hvedemel

Pynt og fyld
1 pose Odense Kransekagemasse
1 æg
2 spsk. koldt vand
100 g mandelflager

Glasur
125 g flormelis
3 spsk. kogende vand
50 g smeltet Odense Mørk Chokolade 70%

Lun mælken og kom smeltet smør og gær i. Rør til gæren er opløst. Kom sukker og salt i og derefter mel. Det svinger lidt, hvor meget mel du skal bruge, men dejen skal være fast og elastisk. Lad dejen hæve 30-45 minutter.

Del dejen i 2 og rul hvert stykke ud til en aflang pølse på et meldrysset bord. Del hver pølse i 12 stykker og tril dem til boller. Sæt dem på bagepapir på to bageplader og lad dem hæve i yderligere 1 time.

Tryk en fordybning i midten af hver bolle og sprøjt kransekagemasse i. Pisk ægget med 2 spsk. koldt vand og pensl bollerne. Drys dem med mandelflager og bag dem i en forvarmet ovn ved 200° C, varmluft i 12-15 minutter. Lad bollerne køle af på pladen.

Rør flormelis med kogende vand og tilsæt mørk, smeltet chokolade. Sprøjt fastelavnsbollerne med glasuren og lad den størkne inden servering.