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.