

Ingrid Schmidt Jensen's Fastelavnsboller ca. 20 stk

2,5 dl kold mælk

1 æg

1 spsk sukker

50 gr gær

1 tsk kardemomme

Ca. 500 gr mel

400 gr margarine

Kagecreme – det hele blandes sammen og koges igennem

3 spsk sukker

3 spsk mel

3 dl mælk

½ stang vanille

2 æg

1. gæren udrøres i mælken
2. æg, sukker, kardemomme og $\frac{3}{4}$ af melet blandes i, til en blød dej
3. resten af melet bruges til indruldning
4. margarine rulles ind i dejen 1 gang. (rul dejen ud til en stor firkant – skær margarinen i skiver og lig på $\frac{3}{4}$ af dejen – en $\frac{1}{3}$ af dejen foldes hen over en $\frac{1}{3}$ af midten. den $\frac{1}{3}$ af dejen, der ikke er foldet endnu, lægges over de foldede $\frac{2}{3}$.)
5. rul dejen ud 2 gange mere. Den sidste gang rulles dejen ud i en stor plade.
6. skær pladen ud i firkanter
7. der kommes 1 spsk creme på hver og foldes, de stilles på plader med foldningen nedad
8. bages v. 160 gr i ca. 15 min