

FØDSELSDAGSBOLLER

Ca. 24 stk.

500 g mel
150 g smør eller margarine
75 g gær
Ca. 2½ dl mælk
2 æg
1 spsk. sukker
1 tsk. salt
1 tsk. kardemomme

Til pensling:

1 sammenpisket æg

Smelt smør og tilsæt mælk. Lad det blive lunt (ca. 38°) og opløs gæren heri.

Tilsæt sukker, salt og kardemomme. Pisk æggene let sammen og rør i.

Kom melet i og rør dejen godt sammen med en grydeske til den er glat. Dejen skal være meget lind, så hvis du tror, der er for lidt mel i på dette tidspunkt, er dejen helt perfekt.

Lad dejen hæve lunt og tildækket ca. 30 min.

Kom godt med mel, eller lidt olie, på hænderne (dejen er stadig lidt blød og fedtet) og form bollerne. Sæt dem på en bageplade med bagepapir. Lad dem efterhæve ca. 40 min., mens ovnen forvarmes til 220° (varmluft 200°).

Pensl bollerne med æg og bag dem midt i ovnen i ca. 10-12 min.

Vigtigt! Dejen skal være meget blød inden den hæver. Så bliver resultatet al-lerbedst.

