

VALNØDDEBOLLER

36 stk.

25 g smør
2 dl mælk
1 dl kærnemælk
25 g gær
1 tsk. groft salt
100 g hakkede valnødder
400 g hvedemel (ca. 6,75 dl)



Pensling:

1 sammenpisket æg (str. mellem)

Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælken. Hæld blandingen i en røreskål og tilsæt kærnemælken. Rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt af hvedemelet tilbage). Slå dejen godt sammen. Dæk med et låg eller alufolie og stil den til hævnings et lunt sted i ca. 1 time. Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet. Del dejen i 36 stykker og form dem til små boller. Sæt bollerne på bagepapir eller smurt bageplade i 4 ringe med 9 boller i hver. Lad dem efterhæve i ca. 45 min. Pensl med æg og bag dem midt i ovnen i ca. 15 min. ved 225°.

Tip: Valnødder er velegnede til ost.