

Rosinboller

16 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

100 g margarine
2 dl mælk
50 g gær
1 tsk. salt
50 g sukker
1 æg
500 g mel
2 tsk. kardemomme
50 g rosiner

Beskrivelse

Margarinen smeltes og kommes i en skål sammen med mælken. Gæren udrøres heri. Salt, sukker og æg røres i. Mel, kardemomme og rosiner blandes og røres i dejen, som æltes godt.

Stilles til hævnning et lunt sted ca. 30 min.

Dejen slås ned og deles i 16 stykker, der formes til boller. Stilles på plade og trykkes flade. Efterhæver ca. 30 min. Pensles med mælk og bages ved 200 grader i ca. 15 min.