



Jul

Ingredienser

75 g smør eller margarine

1,25 dl mælk

25 g gær

1 æg

250 g mel

½ spsk. sukker

½ tsk. salt

½ tsk. kardemomme

30 g tørret tranebær

30 g mandler

30 g mørk chokolade

30 g kandiseret appelsinskal

Pensling: Vand

Pynt: Perlesukker

Beskrivelse

Hak mandler og chokolade groft.

Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælken. Opløs gæren i den lune mælk og smør.

De øvrige ingredienser tilsættes og dejen røres godt sammen. Dejen skal være lind.

Lad dejen hæve i 1-2 timer, gerne lunt.

Sæt bollerne på en bageplade ved brug af to skeer. Lad bollerne hæve en 1 time. Pensl med vand og drys med perlesukker.

Bag bollerne i 10-12 minutter ved 220 grader til de er gyldne.