

Boller med kvark

14-16 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

100 g margarine

2 dl mælk

50 g gær

50 g sukker

1 tsk. salt

200 g kvark

1 æg

500 g mel

mælk til pensling

Beskrivelse

Smelt margarinen og rør mælken i. Smuldr gæren i og rør til den er opløst. Tilsæt sukker, salt, kvark, æg og mel og ælt grundigt. Dejen skal være lidt klistret. Lad dejen hæve ca. 15 minutter.

Formes til boller og efterhæver ca. 15 minutter. Pensles med mælk og bages 15 minutter ved 225 grader.