

# Rosinboller

16 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



## 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 hævnig 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.

## 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