



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.