

# 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.