

Kanelboller med rosiner

16 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

50 g margarine

50 g gær

4 dl vand

1 dl yoghurt eller creme fraiche

1 tsk. salt

2 spsk. sukker

2 spsk. kanel

125 g fuldkornsmel

100 g rosiner

500 g mel

Mælk til pensling

Beskrivelse

Smelt margarinen. Tilsæt vand og creme fraiche og rør gæren ud heri. Tilsæt salt, sukker og fuldkornsmel. Bland kanel og rosiner i melet og tilsæt det lidt af gangen. Ælt dejen godt og lad den hæve ca. 1 time tildækket.

Dejen formes til 16 boller, som efterhæver ca. 25 minutter. Pensl bollerne med mælk og bag dem ved 200 grader i ca. 12-15 minutter.