

Lynboller (ca. 12 stk.)

75 g. Margarine/smør. (3/4 dl. flydende margarine)
1 dl. Mælk.
25 g. Gær.
1 spsk. Sukker
¼ tsk. Salt
50 g. Rosiner
250 g. Hvedemel (4 dl.)
1 æg til pensling

- ✓ Margarinen smeltes, gryden tages af varmen, og mælken hældes i.
- ✓ Gæren udrøres heri.
- ✓ De øvrige ingredienser tilsættes, og dejen slås godt sammen i fadet.
- ✓ Dejen sættes på bageplade ,ed 2 skeer.
- ✓ Hæver et lunt sted ca. 2 minutter.
- ✓ Pensles med sammenpisket æg.
- ✓ Bages ved 200 °C (varmluft 175 °C) i 10 – 15 minutter.