

Verdens bedste Fødselsdagsboller

Ca. 24 stk.

500 g.	Hvedemel
150 g.	Smør eller margarine (1½ dl flydende margarine)
75 g.	Gær
2½ dl.	Mælk
2	Æg
1 spsk.	Sukker
1 tsk.	Salt
1 tsk.	Kardemomme

1. Smelt smør og tilsæt mælk.
Lad det blive lunt (ca. 38 °C).
Opløs gæren deri.
2. Tilsæt sukker. Pisk æggene let sammen og rør dem i.
3. Kom mel, kardemomme og salt i og rør dejen godt sammen med grydeske til den er glat. Dejen skal være meget lind, så hvis du tror der er for lidt mel i på dette tidspunkt, er dejen helt perfekt.
4. Lad dejen hæve lunt og tildækket ca. 30 minutter.
5. Kom godt med mel, eller lidt olie, på hænderne (dejen er stadig lidt blød og fedtet) og form bollerne.
Sæt dem på en bageplade med bagepapir.
Lad dem efterhæve ca. 40 minutter, mens ovnen forvarmer til 220 °C (varmluft 200 °C).
6. Pensl bollerne med æg og bag dem midt i ovnen ca. 10 – 12 minutter.