Bamseboller/Fødselsdagsboller.

470 g.	hvedemel
3 dl.	mælk
1 stk.	æg
2 spsk.	sukker
½ tsk.	salt
25 g.	gær
1½ tsk.	kardemomme (kan undlades)
50 g.	smør
1 stk.	æg, til pensling

- Hæld 1 dl mælk i en gryde sammen med 20 g hvedemel - kog det op, mens du pisker i det. Når det har tyknet og ligner tapetklister, tag gryden fra varmen til senere.
- I en skål hældes det resterende mælk i - tilsæt gær og sukker og lad det opløse. Tilsæt kardemomme, æg og den afkølede melblanding og rør grundigt sammen.
- Hæld nu salt i efterfulgt af hvedemelet og ælt det på røremaskine i ca. 9-10 minutter, indtil den slipper kanterne. Når den har ældet et par minutter, skæres smørret i tern og hældes ned til dejen.
- Når dejen slipper skålens kanter, hældes den ud på et meldrysset bord og ældes sammen, indtil den ikke klistrer mere - form den til en bold og læg et viskestykke over den. Lad den hæve ved stuetemperatur i 40 minutter.
- Vej herefter dejen og del den i 10 lige store portioner - form hvor portion til en rund bolle og læg dem på en bageplade med bagepapir. Lad dem efterhæve under et viskestykke i 30 minutter.
- Forvarm ovnen på 200 grader almindelig ovn - pensl dem med et sammenpisket æg og bag dem gyldne i ovnen i ca. 17-18 minutter