

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 med 2 skeer.
- Hæver et lunt sted ca. 2 minutter.
- Pensles med sammenpisket æg.
- Bages ved 200 grader (varmluft 175 grader) i 10 – 15 minutter.