

## Theboller

14-16 boller

2  $\frac{1}{2}$  dl mælk

150 g margarine

50 g gær

1 tsk salt

2 æg

50 g sukker

600 g mel - jeg bruger lidt mere så de lige præcis ikke klistre til fingrene

Evt 1 tsk kardemomme



Tænd ovnen på 200 grader.

Mælk og margarine lunnes til den er fingervarm.

Gær blandes i.

Æggene røres i, dernæst sukker, salt og evt kardemomme.

Til sidst røres melet i - Dejen skal være lidt klistret men ikke sidde helt i fingrene.

Hæve 1 time.



Formes til boller der sættes på en plade beklædt med bagepapir.

Hæve 15 min.

Pensl med sammenpisket æg og bag i 15 min.