

# FØDSELSDAGSBOLLER



12 stk.

1 dl lunkent vand

25 g gær

1½ dl creme fraiche 18%

1 dl kærnemælk

1 æg

75 g smør

ca. 400 g hvedemel

½ tsk. salt

2 spsk. sukker

sammenpisket æg til pensling

Rør vand og gær sammen.

Rør æg, creme fraiche og kærnemælk i.

Smuldr smørret i melet og rør det i gærblandingen sammen med sukker og salt.

Ælt dejen igennem og lad den hæve 40 min.

Form 12 boller og lad dem efterhæve 40 min.

Bages ca. 18 min. ved 200° midt i ovnen.