

SOLSIKKEBOLLER



12 stk.

100 g. kærghården

2 dl. mælk

50 g. gær

½ dl. tykmælk

1 æg

1 tsk. groft salt

1 tsk. sukker

1 dl. hakkede solsikkekerner

ca. 500 g. mel

1 æg til pensling

Smelt kærghården og tilsæt mælken.

Hæld blandingen i en skål og opløs gære heri.

Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt godt.

Lad dejen hæve ½ time.

Ælt dejen igen og form den til boller som efterhæver ca. 20 min.

Pensl med sammenpisket æg.

Bag bollerne ca. 12 min. ved 225° midt i ovnen.