

Rabarberboller

Det skal du bruge:

425 g Amo hvedemel
75 g blødt smør
2½ dl mælk
25 g gær
50 g sukker
1 knsp salt

Fyld:

150 g snittede rabarber
50 g majsstivelse
50 g sukker
½ vanillestang

Sådan gør du:

1. Opløs gæren i den lunkne mælk, tilsæt sukker, salt, hvedemel og det bløde smør.
2. Ælt dejen til den er glat og smidig – dejen skal være blød. Lad den hvile tildækket i ca. 30 min.
3. Slå dejen ned, del den i 20 stykker og form til boller. Lad dem hvile i 15 min. Lav en fordybning i bollen med våde fingre eller bunden af et glas.
4. Bland rabarberne med majsstivelse, sukker og vanillekorn og fordel blandingen i bollerne. Pak dejen omkring fyldet så det er næsten helt lukkede og læg dem på en bageplade. Lad dem efterhæve i 30 min.

Pensling:

Sammenpisket æg.

Bagetid:

Bag bollerne ca. 15 min. midt i en 200°C forvarmet ovn (varmluft 180°C).

Pynt:

Hvid glasur.