# Rosinboller




### Ingredienser

50 g gjær
125 g smør
5 dl melk
1 egg
1,5 dl sukker
2 ts kardemomme
1,5 liter hvetemel
ca 2 dl rosiner

Pensling:
1 egg

### Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker, kardemomme og sammenpisket egg. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 1 time.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del deigen i 30 emner. Klem emnene flate og trykk nedi noen rosiner en og en (hvor mange bestemmer du selv ut i fra hvor glad du er i rosiner). Rull sammen, slik at rosinene blir jevnt fordelt med deig mellom hver. Trill jevne boller. Sett dem på stekeplate (10 stk fordelt på 3 plater eller 15 fordelt på 2 plater, men da vil bollene komme til å heve inn i hverandre). La bollene etterheve godt (se tips).

Pisk sammen egget med en gaffel og pensle jevnt over bollene. Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 10-15 min.

### Tips

Et smart triks er å etterheve gjærbakst over vannbad. Kok opp en stor kjele med vann og sett stekeplaten med bollene over kjelen. Dampen gjør at bollene hever flott allerede etter ca 15 min.

Du kan eventuelt blande egget til pensling med litt melk eller vann. Både moren min og jeg foretrekker imidlertid den litt tykke og glinsende overflaten som kommer når du pensler med bare egg.

Se også oppskrift på "Store rosinboller".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rosinboller