

Noldes fastelavnsboller

Opskriften på Noldes fastelavnsboller har jeg fået af min mor og hun har fået den af kunstmaleren Emil Noldes niecer. Dejen er temmelig klæbrig, men lad endelig være med at komme mere mel i. Den sættes på bageplader med to spiseskeer dyppet i vand.

125 g smør

1 1/2 dl mælk

50 g gær

1 æg

1 spsk. sukker

1/2 tsk. salt

2 tsk. kardemomme

250 g mel

1 dl rosiner

1/2 dl finthakket sukat (hvis du kan få fat i et helt stykke, som du selv hakker, så er det at foretrække)

Dejen æltes sammen som almindelig gærdej og hæver til dobbelt størrelse. Sættes i toppe på en bageplade og efterhæver i ca. 20 minutter. Pensles forsigtigt med sammenpisket æg og bages ved 180 grader i ca. 12 minutter.