

## Teboller med kardemomme

12 stk.

1 dl	Vand, lunkent
50 g	Gær
3 dl	Mælk
50 g	Smeltet smør
100 g	Sigtemel
400 g	Mel
1 tsk.	Salt
3 spsk.	Sukker
1 tsk.	Kardemomme

Opløs gær i lunkent vand. Smelt smørret og lad det køle af. Hæld mælken i gryden fra smørret og varm den op, så den er lun.

Hæld mælk og smør sammen med vand og gær. Bland mel, salt og sukker og rør dem i. Dejen æltes op med mel, så den slipper fingrene.

Form 12 boller og sæt dem på en bageplade. Tænd ovnen på 200 grader og lad bollerne hæve, imens ovnen varmer op. Efter 25 minutter pensles de med sammenpisket æg eller mælk og stilles i ovnen på midterste rille.

Bagetid: 12 – 15 minutter ved 200 grader (180 grader i varmluft ovn)

....

Opskriften er en grundopskrift, der kan bruges i forskellige sammenhænge. Kardemomme kan selvfølgelig undlade, sigtemelet kan erstattes med almindeligt mel, og bollerne kan i stedet bages med birkes, sesam osv.