

# Rosinboller

24 rosinboller – uden rosiner (Birgits fødselsdagsboller)

## Dej

50 g gær

½ dl lunkent vand

¼ liter kogende mælk

75 g smør eller margarine

2 spsk melis

1 tsk Tawana kanel

1 sammenpisket æg

Ca. 500 g hvedemel

## Pensling

Sammenpisket æg

## Pynt

2 spsk melis

Æltet dej: Gær og vand røres sammen. Smør, sukker og kanel smeltes i mælken, der afkøles til den er håndvarm og blandes med gæren. Lidt af ægget gemmes til pensling, resten røres i mælkeblandingen. Det meste af melet hældes i. Dejen slås godt med en ske, drysses med mel og stilles lunt 45 min. Dejen æltes med så meget mel, at den netop slipper hænderne. Formes til 24 boller, der pensles og drysses med sukker. Efterhæver på smørsmurte bageplader (eller med bagepapir) lunt i 10 min. Bages i 12 min. i forvarmet ovn ved 225°C.