



Abrikosboller

Bring 1½ dl vand i kog og hæld det kogende over 100 g havregryn (ca. 2 dl)

Lad det trække et par minutter.

Lun 2½ dl mælk og lad den blive håndvarm.

Smuldr 25 g gær i et bagefad og rør gæren ud i den lune mælk.

Tilsæt 1 tsk. fedtstof, 2 tsk. sukker, ½ tsk. salt og ½ tsk. kardemomme.

Hak 75 g tørrede abrikoser, riv 1 æble fint og bland det i den afsvaledede havregrynsblanding.

Tilsæt 400 g hvedemel (ca. 6½ dl) lidt ad gangen, til dejen har en passende konsistens.

Hold lidt mel tilbage.

Ælt dejen godt igennem og stil den tildækket til hævning 45 min. på et lunt sted.

Slå dejen ned og del den i 18 stykker.

Dejen sættes på pladen med en ske.

Lad bollerne efterhæve 20 min.

Pensl med æg og drys med mandelflager.

Bag bollerne i ca. 15 minutter ved 200 grader ca. midt i ovnen.

Server bollerne som et mellemmåltid.

Bollerne er fryseegnede.