

# SOLSIKKEBOLLER

Lækre solsikkeboller, der både er luftige og knasende. Bollerne får en dejlig rustik skorpe, da de bare skal klattes ud med en ske – så slipper du helt for at have hænderne i dejen.

Til

- 5 dl mælk
- 25 g gær
- 30 g smør
- 1 tsk salt
- 100 g havregryn
- 100 g solsikkekerner (plus ekstra til topping)
- ca. 550 g hvedemel
- mælk til pensling

Lun mælken, så den er lillefingervarm, og smuldr gæren i.

Smelt smørret, og lad det køle lidt af. Kom smeltet smør, salt, havregryn og solsikkekerner ned til mælken. Rør det hele godt sammen, og tilsæt så lidt hvedemel ad gangen, imens du rører rundt – jeg brugte en køkkenmaskine, men det kan sagtens gøres ved håndkraft.

Rør grundigt i dejen, til den er mættet, men stadig klistret. Lad dejen hæve i ca. 1 time.

Brug en ske til at fordele klatter af dejen på et stykke bagepapir. Pensl bollerne med mælk, og drys med solsikkekerner.

Bag bollerne gyldne i ca. 15-20 minutter ved 200 grader – tjek om de er færdige ved at banke på bunden af dem. Når de lyder hule, er de gennembagte.

