

VALNØDDEBOLLER

Så hold øje med dem, og tag dem ud, når de har fået en gylden overflade.

Dejlige valnøddeboller med en lækker luftig krumme. Dejen er en blanding af almindelig hvedemel og fuldkornshvedemel, og de mange stykker valnødder får en lidt blødere konsistens, der passer rigtig godt sammen med fuldkornsmelet.

•

Til

- 7 dl hvedemel
- 7 dl fuldkornshvedemel
- 1 knsp salt
- 50 g gær
- 5 dl vand
- 2 dl naturel yoghurt
- 2 spsk olie
- 1 æg
- 200 g valnødder

Pensling

- lidt vand (kogende)
- 1 tsk sukker

Bland hvedemel, fuldkornshvedemel og salt i en skål, og smuldr gæren heri. Tilsæt vand og derefter yoghurten, og bland det godt.

Rør olie og æg i dejen, og ælt det grundigt. Hak valnødderne groft, og bland også dem i dejen.

Dæk dejen til med et viskestykke, og sæt den til hævnning i skålen i ca. 30 minutter.

Del dejen i det antal boller, du skal lave, og form dem, så de bliver runde. Sæt bollerne på en eller flere bageplader beklædt med bagepapir, dæk dem til med et viskestykke, og lad dem efterhæve i ca. 20 minutter.

Bland kogende vand og sukker, og pensl bollerne med det.

Bag valnøddebollerne i ca. 7-10 minutter ved 200 grader. Bagetiden afhænger meget af ovnen, og måske skal de bages i længere tid.

