



### **Hip, hip hurraaah**

Det her skal du bruge  
600 g hvedemel  
90 g sukker  
100 g smør  
1 tsk. Kardemomme  
3½ dl lunkent vand  
50 g gær

- Alt tørt blandes i en skål.
- Smuldr smørret til det ikke kan ses eller mærkes mere. (Som parmesanost)
- Rør gæren i vandet til det er helt flydende.
- Rør det hele sammen og ælt til dejen lige slipper. Brug evt. mere mel.
- Lad dejen hæve i 30 min.
- Form dejen til boller og lad dem hæve i ca. 15 min. Pensl med æg.
- Bag bollerne i 10 min. Ved 250°C.

