

HVEDEKNOPPER

3 ½ dl mælk
100 g smør
150 g gær
2 tsk salt
2 tsk sukker
3 æg
900 g mel

Smøret smeltes, mælken tilsættes og gæres udrøres heri.
De øvrige ingredienser tilsættes.
Dejen æltes godt igennem og hæver et lunt sted ca. 30 min.

Formes til 24 boller som lægges i en smurt bradepande.
Efterhæver over damp i ca 20 minutter og bages ved 200° i 20 minutter.

Hvedeknopperne flækkes og ristes på en brødrister.