Rosinboller med ristede mandler og kanel

12 boller

50 g gær
25 g sukker
75 g smeltet smør, afkølet
25 g mandelsplitter, ristet i ovnen ved 200⁰ i 1-2 minutter, let hakkede
75 g rosiner
1½ dl piskefløde
1 æg, L
1 knsp salt
325 g hvedemel
1 æg, sammenpisket til pensling
1 spsk perlesukker
1 tsk kanel, stødt

Smuldr gæret i en skål, drys sukker over og rør, til gæren er oplyst. Rør smørret i sammen med mandler, piskefløde, rosiner æg og salt. Rør melet i lidt efter lidt, til slut stilles dejen til hævning et lunt sted i 25 minutter.

Slå dejen sammen og del den i 12 stykker, der formes med let hånd til boller, som lægges på en bageplade med bagepapir. Lad boerne efterhæve i 20 minutter.

Pensl hver bolle forsigtigt med æg og bland sukker og kanel, som drysses over bollerne. Bag bollerne på næst nederste rille i ovnen ved 180⁰ varmluft i 20 minutter. Køles af på bageristen.

Kilde: Helle Topp
28.07.2016