



15 boller med rabarber a 80 gram

Det skal du bruge:

300 gram rensede rabarber
2½ dl vand
50 gram sukker

25 gram gær
50 gram flydende becel-margarine
15 gram salt
150 gram rugmel
500 gram speltmel

Fremgangsmåde

Rens og skær rabarber i småstykker.

Kom det i en gryde sammen med vand og sukker og kog det i 5 min.

Det skal afkøles til ca. 30 grader.

Kom gær i røreskålen og opløs det med rabarberblandingen.

Kom resten af ingredienserne i og rør med maskine i ca. 10 min

Lad dejen hæve tildækket i ca. en time.

Form 15 boller a 80 gram med en våd ske og læg dem på en bagepapirs belagt plade.

Efterhæv en god time igen

Bag bollerne i 15-16 min ved 220 grader

www.finn-ekelund.dk