

Mary Berry's Sultana Streusel Buns

Disse boller er rigtig lækre, og minder om et blanding mellem brød og kage. De smager bedst helt nybagte.

Opskriften er fundet i Mary Berry's kagebog 100 cakes and bakes.

Du skal bruge:

En form til 12 kager (fx. cupcake forme)

225 g hvedemel

1 tsk bagepulver

75 g smør, stuetemp.

75 g sukker

50 g sultana (rosiner)

1 æg

150 ml mælk

Til toppingen:

25 g hvedemel

50 g muscovado sukker

25 g smør, smeltet

evt. flormelis til at drysse over

Sådan gør du:

1. Forvarm ovnen til 190 grader. Sæt cupcake forme ned i metal/ silikone formen.

2. Tilsæt mel og bagepulver i en skål. Tilsæt smør og smuldre det sammen med melblandingen til det har samme konsistens som brødkrummer.

3. Tilsæt sukker og rosiner.

4. Bland æg og mælk sammen i en separat skål, og tilsæt det derefter til den anden blanding. Brug et piskeris til det har en blød struktur, og hæld det derefter op i formene.

5. Til toppingen: Bland mel og sukker og tilsæt derefter det smeltede smør. Brug en gaffel til at blande det sammen, og strø det derefter ud over bollerne.

6. Bag bollerne i ovnen i 15 minutter eller til de ikke giver

efter når man rør dem på toppen. Tag kagerne ud af formene, og lad dem afkøle på en bagerist.

7. Tilsæt kan der tilsættes flormelis, som sigtes ud over.