

Ostbröd

16 stycken

- 50 g smör eller olja
- 2 dl crème fraîche
- 3 dl riven ost +
- 2½ tsk bakpulver
- ½ rågade tsk salt
- 4½ dl vetemjöl
- 1 ägg



Tillagning

1. Blanda mjöl, bakpulver och ost
2. Skär smöret i små bitar och blanda ned det tillsammans med crème fraisen
3. Separera gula och vita av ägget och blanda ner vita i degen
4. Forma bullar, pensla med äggulan och strö över vallmofrön
5. Sätt ugnen på 225°C och grädda i mitten av ugnen i 12 – 15 min
6. Godast nygräddade men går utmärkt att frysa