### Stella og Linde, 4C:

# Påskekyllinghveteboller

**De ser NESTEN ut som kyllinger!**

3,5 dl melk

1 dl sukker

100 g smeltet smør

1 pakke tørrgjær

1 teskje kardemomme

8 dl hvetemel

1 egg til pensling

Hell alle ingrediensene i en bolle, eltes godt, gjerne med kjøkkenmaskin. La deigen heve 1 time, elt gjerne en runde når deigen har stått en halv time.

Del deigen i ca 12 deler, lag en stor og en liten bolle av hvert emne. Den store bollen klemmes litt flat, den lille bollen setter du godt fast «foran» på den store bollen. Klipp vinger i den store bollen, og nebb i den lille med en saks. Pensle med egg.

Bakes 10 min på 225 grader (varmluft).

****

****

****

****