

## Halloweenboller med græskar



12 halloweenboller

40 g græskarkerner

250 g hokkaidogræskar

25 g gær

3 dl lunkent vand

1 spsk akaciehonning

1 spsk salt

75 g speltflager

150 g durummel

375 g hvedemel

Æg, til pensling

Rist græskarkernerne på en tør pande, til de puffer, og afkøl dem let. Skræl og udkern græskarret, og riv græskarkødet groft. Rør gæren ud i vandet, og tilsæt honning, salt, speltflager og durummel.

Kom græskarkødet og  $\frac{3}{4}$  af græskarkernerne i, ælt dejen sammen med melet, og lad den hæve tildækket i 1 time.

Form dejen til 12 boller, og lad dem efterhæve på en plade med bagepapir i 30 minutter. Pensl med sammenpisket æg, drys med resten af græskarkernerne, og bag bollerne ved 200° i 25 minutter.

Kilde: isabellas.dk

19.10.2016