Pomle (Boller)

500 gr. Mel

125 gr. Smør

50 gr. Gær

3 æg

2 tsk. Kardemomme

1 ½ dl. Mælk

1 ½ tsk. Salt

Varm mælken til "fingervarm" (ca. 37°).

Rør mælken, gær, mælk og 2 æg sammen, tilsæt kardemomme og det meste af melet.

Rør til blank dej, der ikke klæber.

Lad dejen hæve med lidt drysset mel over indtil det fylder det dobbelte.

Rul dejen ud i en pølse, skær den i ens stykker, der formes til boller med let melede hænder. Sæt bollerne på en smurt plade og lad dem efterhæve ca. 15 -20 min. Bollerne pensles med et sammenpisket æg tilsat lidt vand og bages til de er lysebrune

Bages ved 200° grader i varmluftovn i ca. 15 min. (225° i traditionel ovn)

Pomle hører med på alle synnejysk kaffeborde. Pomle var det første, der blev serveret ved et kaffebord. De smager bedst helt friskbagte. De flækkes og smøres. Derpå lægges de på et fad, således, at halvdelene ligger oven på hinanden. På den måde er det svært at undgå at tage en hel bolle. Denne skik stammer fra dengang, der var brug for ”stopkager”.

Så spiste man nemlig ikke for meget ”af æ tort å a æ småkache”.