

ÆBLEBOLLER



INGREDIENSER

10 stk.
25 gr. gær
2 dl. kærnemælk
1 spsk. rapsolie
1 spsk. sukker
½ tsk. kanel
1 æble 150 gr. revet
1 håndfuld rosiner
1 æg
½ tsk. salt
1 dl. grahamsmel
5 dl. hvedemel

Til pensling
Æg og et drys perlesukker

FREMGANGSMÅDE

Smuldr gæren i skålen.

Hæld kærnemælken i en gryde og lun den. Den må ikke være for varm. Mærk med en finger. Kærnemælken skal være lillefingervarm.

Hæld kærnemælken i skålen. Rør til gæren er opløst.

Kom rapsolie, sukker, salt og kanel i skålen og rør. Skyl æblet og riv det på den grove side af et rivejern. Kom det revede æble i skålen og rør.

Slå ægget ud i en kop og pisk ægget sammen med en gaffel.

Hæld halvdelen af ægget i skålen og rør rundt. Gem den anden halvdel af det piskede æg til at pensle med.

Kom grahamsmålet i skålen og rør. Kom lidt efter lidt hvedemelet i skålen og rør. Slå luft ind i dejen med en grydeske og ælt dejen. Ælt dejen færdig på bordet. Brug hænderne. Kom dejen tilbage skålen og læg et stykke husholdningsfilm over dejen og lad den hæve i 15 minutter.

Rul dejen ud til en pølse og del den i 10 stykker. Form 10 æbleboller runde.

Læg æblebollerne på bagepladen og læg et rent viskestykke over. Lad dem hæve i 10 minutter. Pensl bollerne med det piskede æg. Drys perlesukker på bollerne. Tænd varmluftsoven på 200 grader. Sæt bollerne midt i ovnen og bag dem i 15 minutter.

Tag bollerne ud af ovnen og lad dem køle af på en bagerist. Så er der serveret!

LOMA
UNDER
VISNING
OPSKRIFT

FILSTED
VEJENS
SKOLE
1. ÅRGANG
ÆBLE
TEMA