Epleboller



Ingredienser

50 g gjær
150 g smør
5 dl melk
1,5 dl sukker
0,5 ts kanel
0,5 ts hornsalt
15 dl hvetemel

Fyll:
ca 150 g eplemos med biter

Pynt:
3 dl melis
2 ss vann
mandelflarn

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker, kanel og hornsalt. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 40 min.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del deigen i 24 emner. Trill hvert emne til boller. Klem disse flate mellom hendene. Legg på en klatt med eplemos (se tips) og brett deigen forsiktig rundt eplemosen. Trill på

nytt mellom hendene (forsiktig, så ikke eplemosen tyter ut), til du får jevne, sprekkfrie boller (se tips).

Sett bollene på stekeplater dekket med bakepapir (12 stk fordelt på to stekeplater). La bollene heve seg luftige, ca 40 min. Stek bollene på midterste rille i ovnen ved 225°C i 10 min. Avkjøl.

Rør sammen melisglasur. Smør litt glasur på de kalde bollene og dryss over noen mandelflarn.

Tips

Bruk gjerne ferdigkjøpt eplemos med biter som fyll. Ikke ha for mye eplemos i bollene, da blir det bare sølete.

Pass på slik at du får jevne, sprekkfrie boller, ellers risikerer du at mye av eplemosen renner ut av bollene under steking.

"Epleboller" kan fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/epleboller