Laup med sirup

Ingredienser



50 g gjær
100 g smør
150 g lys sirup
5 dl melk
2 ts malt anis
400 g fint rugmel
600 g hvetemel

Pensling:
1 egg

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bolle. Smelt smør og bland med melken. La blandingen bli lunken og løs opp gjæren i dette. Tilsett anis og rugmel. Bland så i hvetemel og elt til en jevn og smidig deig. La heve lunt i 40 minutter.

Del deigen i 15 like store emner og form runde boller, som så trykkes flate. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater og etterhev i 20 minutter. Pensle over bollene med sammenpisket egg.

Stekes midt i ovnen ved 220°C i 15-20 minutter.

Tips

Laup med sirup er fine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/laup-med-sirup