



Eltefrie rundstykker med revet brunost

Klar for noe raskt og enkelt til matpakka eller til frokosten? Møllerens brødmikser kan nemlig brukes til langt mer enn å bake brød. Disse eltefrie rundstykkene lager nærmest seg selv. Med kun fire ingredienser får du saftige rundstykker med revet brunost som pålegg inni. Kefir gir ekstra fylde og syrlig smak. Rundstykkene kan gjerne fryses, og så tiner de i matboksen frem til lunsj

 ENKEL

Slik gjør du

- ① Riv brunosten
- ② Hell Møllerens Kornbrødmiks og bakepulver i en bakebolle. Tilsett litt og litt revet brunost og rør om slik at melblandingen omslutter osten
- ③ Tilsett kefir og bland alle ingrediensene godt sammen for hånd. Deigen skal være våt og klissete
- ④ Sett ovnen på 210 °C, over og undervarme. Bruk to spiseskjeer eller en isskje til å dæsse ca. 24 rundstykker på stekebrett dekket med bakepapir
- ⑤ Stek rundstykkene midt i ovnen i ca. 25 minutter. Avkjøl på rist



Røren holder seg godt i kjøleskapet i et par dager, slik at du kan steke rundstykker etter behov

Ingredienser

| | |
|-------|---------------------------|
| 1 kg | Møllerens Kornbrød |
| 300 g | TINE Brunost, revet |
| 50 g | bakepulver (ca. 4 ss) |
| 1 l | TINE Kefir økologisk |



Dersom du har brunostrester i kjøleskapet er det ypperlig å rive opp og tilsette når du baker. Brunost gir søthet til baksten.

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Kornbrød

Lignende oppskrifter



Horn med
brunost og
bringebær

👩 ENKEL



Grove
horn med
ost og
skinke



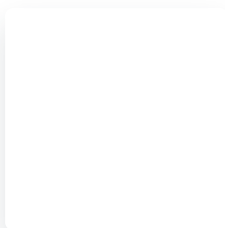
Grove
scones
med
blåbær

👩 ENKEL



Eltefritt
langpanne
brød

👩 ENKEL



Müslirund
stykker