



Eplebrød

Bakst, epler og vaniljekrem i skjønn forening. Her har du en sikker vinner til neste kaffebesøk

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Rør gjær ut i lunken melk/vann og tilsett resten av ingrediensene. Elt deigen godt sammen
- ② Kjevle deigen ut til ca. 50x50 cm og smør vaniljekrem utover
- ③ Hakk eplene i biter, og fordel eplebitene og kanel utover deigen. Rull deigen sammen til en pølse
- ④ Del deigen i 10 biter, legg 5 biter i en brødform på ca. 2 l som er dekket med bakepapir eller godt smurt
- ⑤ La brødene heve lunt og tildekket i ca. 60 min. eller til de har doblet seg i størrelse
- ⑥ Stek eplebrødene midt i ovnen ved 180°C i 25-30 minutter eller til de er gyldne (avhengig av ovn)



TIPS

Pynt gjerne eplebrødet ved å legge noen skiver med epler mellom bollene når du legger disse i brødformen, slik på bildet i denne oppskriften

Ingredienser

450 g	Møllerens Hvetemel siktet
2,5 dl	lunkent melk eller vann
100 g	brun farin
75 g	mykt smør
25 g	gjær
1 ts	salt

Fyll

1/2 pk	ferdig vaniljekrem
2 stk	epler
	kanel

Produkter du kan benytte til
denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet