



Eplelommer

Eplelommer - en ny variant å ha i tursekken, eller om du bare vil ha noe godt til kvelds

🕒 OVER 60

👩 ENKEL

Slik gjør du

- ① Bland alle ingrediensene, og elt deigen godt i kjøkkenmaskin, eller for hånd
- ② La deigen hvile tildekket i 30 min
- ③ Kjevle deigen i 50x40 cm, og skjær ut firkanter på 10x10 cm (20 stk)
- ④ Legg en skive brunost og 3 eplebåter på halvparten av deigen, fold andre halvdel over
- ⑤ La lommene heve tildekket på et lunt sted i ca. 60 min eller til dobbel størrelse
- ⑥ Pensle med egg på toppen, og dryss med hakkede nøtter etter ønske
- ⑦ Stek lommene midt i ovnen ved 220° C i 10-15 min, eller til de er gylne (avhengig av ovn)

Ingredienser

1 kg	Møllerens Havrebrød
5 dl	lunket vann
50 g	honning
50 g	mykt eller smeltet smør
1 pk	gjær
2	epler med skall
	brunost
	egg (til pensling)
	nøtter (til topping)

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Havrebrød