



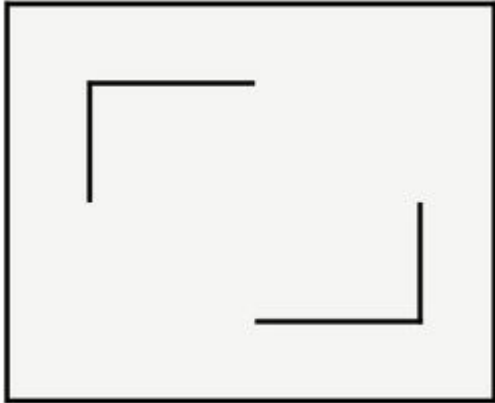
## Høstboller med eple og vaniljekrem

Når det er høst ute er det få ting som er bedre enn å krype opp i sofaen med et pledd og kose seg med nystekte boller og en varm kopp kakao. Hva med å bake disse herlige bollene med eple og vaniljekrem? Oppskriften gir 25 stk høstboller

☞ MIDDELS

# Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i lunken vann/melk og tilsett resten av ingrediensene. Elt deigen godt sammen
- ② Kjevle deigen ut til ca. 50x50 cm, la den hvile 10 min før du skjærer firkanter på 10x10 cm
- ③ 1 cm inn i deigemnet på 2 motsatte hjørner skjærer du et snitt halvveis begge veier som vist på bildet under. Brette de to hjørnene over hverandre



- ④ Fyll hullet i midten med vaniljekrem eller mandelfyll og oppskårede epleterninger
- ⑤ La eplebollene heve tildekket på et lunt sted i ca. 60 min eller til dobbel størrelse
- ⑥ Pensle med egg og dryss gjerne med hakkede nøtter
- ⑦ Stek midt i ovnen på 220°C i 10-12 min eller til de gylne (avhengig av ovn)

# Ingredienser

900 g	<b>Møllerens Hvetemel siktet</b>
5 dl	lunkent vann eller melk
125 g	sukker
150 g	mykt smør
50 g	gjær
2 ts	kardemomme
1 ts	salt
1 pk	ferdig vaniljekrem
5 stk	epler

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
siktet