



## Müsliboller med eplefyll

Bak deilige, saftige, sunne og gode müsliboller med eplefyll. Disse egner seg godt til kaffen eller med i tursekken

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

# Slik gjør du

- ① Alle ingrediensene (utenom rosinene, tranebær og nøttene) has i en bolle, og blandes med en kjøkkenmaskin. Bruk en slikkepott til å få opp alt det tørre i bunnen
- ② Deigen blandes til den er godt blandet og blir smidig. Med det menes at når man trekker i den med pekefinger og tommel, kan man strekke deigen uten at den ryker lett. Men en normal kjøkkenmaskin, tar det ca. 10 min å elte deigen nok
- ③ Elt/ bland til deigen får "temperatur", med det menes den skal ikke være kald når du holder den inntil underarmen. Den bør ikke være for varm
- ④ Tilsett forsiktig tranebær, rosiner og mandler når alt er eltet godt sammen (viktig at ikke deig med rosiner eltes for hardt, da vil rosinene knuses)
- ⑤ Del deigen opp i deigemner på ca. 320 g
- ⑥ La emnene "hvile" i ca. 15 min etter at de er delt opp og trillet runde som store boller
- ⑦ Når de har "hvilt" litt, trykkes de litt ned, men ikke flate. Så deler du denne først rett over slik at du får to "halv måner", og disse deles igjen i to. Dette blir da 4 "Kakestykker" som settes på plater med bakepapir. Det bør være plass til ca. 12 på en normal stekeplate
- ⑧ Lag en grop i hver bolle og legg i en skje med eplesyltetøy eller annet deilig fyll avhengig av smak og sesong
- ⑨ Stekeovnen settes på max, dette er ca. 240-250 °C, bruk ikke varmluft på hvetebakst. Det tørker ut unødige
- ⑩ Når bollene har vokst seg ca. til dobbel størrelse setter du de rett i ovnen, og steker de i fra 8 - 10 min, men ikke mer



Når Baker Angel skal heve disse før steking, plasserer han platene over oppvaskkummen på kjøkkenet. I kummen har han på varmeste vann fra varmtvannstanken. Så legger han en stor plastpose (noe som er tett) over det hele, slik at fuktigheten fra varmtvannet og temperaturen gir deigen riktige levekår under platen. Prøv å støtte opp plastposen med noe slik at ikke posen ligger nedpå bollene, da kan den klistre seg fast

## Ingredienser

- 1 pk **Møllerens Verdens beste\* Boller**
- 1/2 pk **Møllerens Kornbrød**
- 100 g **Urkraft Havregryn lettkokte**
- 100 g müsliblanding
- 50 g mørk sirup
- 2 pk fersk gjær (eller 1 pose tørrgjær)
- 200 g smeltet smør/ margarin - avkjølt
- 5 dl kaldt vann (ikke iskaldt)
- 4 dl kald melk (fra kjøleskap)
- Eplesyltetøy
- Tranebær
- Rosiner
- Nøtter

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Verdens  
beste\*  
Boller

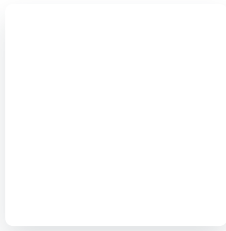


Møllerens  
Kornbrød



Urkraft  
Havregryn  
lettkokte

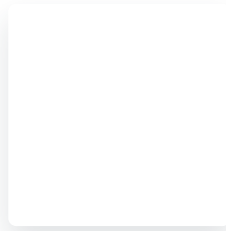
# Lignende oppskrifter



## Bladkrans / Klippekra ns

🕒 OVER 60

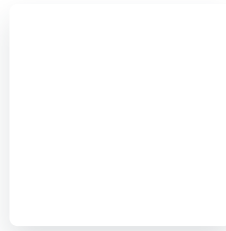
👩 ENKEL



## Bollekake

🕒 OVER 60

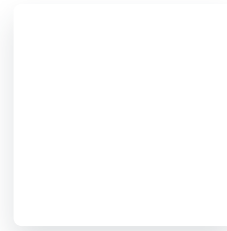
👩 MIDDELS



## Boller i langpanne

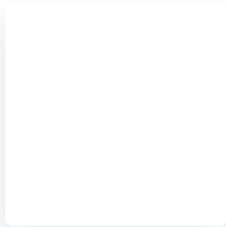
🕒 OVER 60

👩 ENKEL



## Boller med kardemom me

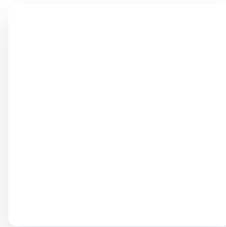
🕒 OVER 60



## Eplerundst ykker

🕒 OVER 60

👩 MIDDELS



## FIBRA boller

🕒 OVER 60

👩 MIDDELS