



## Müslirundstykker

Müslirundstykker er fulle av smak og kan spises som de er eller toppes med ditt favorittpålegg. Bare fantasien setter grenser for hva du kan tilsette av tørket frukt, nøtter og frø

### Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i lunken væske
- ② Tilsett brødmiksen, smør og honning. Elt deigen godt i en kjøkkenmaskin i ca. 5 min. Tørket frukt/nøtter/frø tilsettes det siste minuttet
- ③ La deigen hvile tildekket i 20 min. Del den deretter opp i 24 biter og trill til rundstykker
- ④ Sett rundstykkene på 2 stekebrett med bakepapir og la de heve lunt og tildekket i ca. 60 min
- ⑤ Stek rundstykkene midt i ovnen ved 220°C i ca. 15 min (avhengig av ovn). Pensel gjerne med egg før steking og pynt med mandelflak

# Ingredienser

- 1 kg **Møllerens Solsikkebrød**
- 400 g hakket tørket frukt, nøtter og/eller frø/kjerner



Tørket frukt kan for eksempel være rosiner, aprikoser eller tranebær. Nøtter kan være hakkede hasselnøtter, mandler eller valnøtter

- 1 pk gjær
- 100 g mykt smør
- 50 g honning eller sirup
- 4 dl melk eller havredrikk

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Solsikkebrød

# Lignende oppskrifter



Proteinrundstykker

👩 ENKEL



Grove horn med ost og skinke



Eltefritt langpannebrød

👩 ENKEL



Grove scones med blåbær

👩 ENKEL