Det søte liv...

Värmlandsknuter



Ingredienser

50 g gjær
50 g smør
2 dl melk
2 dl appelsinjuice
1 ss sukker
ca 10 dl hvetemel

Pensling:
1 egg
perlesukker

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bolle. Smelt smøret og ha i melken og appelsinjuice. Varm opp til blandingen er lunken. Løs opp gjæren i væsken. Tilsett sukker og ca 1 liter hvetemel. Bland deigen godt sammen. La den stå og heve lunt i ca 30 minutter.

Ha deigen på bordet og bruk eventuelt litt ekstra hvetemel til utbakingen. Del deigen i 17-18 like store deler (ca 65-70 gram deig).

Trill ut til fingertykke lengder. Lag en enkel knute på hver. Legg bollene på bakepapirdekkede stekeplater og la de etterheve i 20-30 min.

Pensle over bollene med sammenpisket egg og strø på rikelig med perlesukker (se tips).

Stekes midt i ovnen ved 225°C i ca 10 min. Avkjøl på rist.

Tips

Det er lite sukker i deigen fordi appelsinjuicen også er søt, men det er likevel godt å strø rikelig med perlesukker på toppen av bollene.

Värmlandsknuter kan fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/varmlandsknuter