Muffinsboller med eple



Ingredienser

25 g gjær
2,5 dl melk
0,5 dl sukker
0,5 ts kardemomme
1 egg
75 g smør
6 dl hvetemel

Fyll:
2 epler
1 ts kanel
2 ss sukker

Pensling:
1 egg + litt melk

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren i lunken melk. Tilsett sukker, kardemomme, egget og mykt smør i klatter. Ha i melet og arbeid sammen til en løs deig (se tips). Hev i 30-40 min.

Skrell eplene og del i båter. Ha dem i en pose med sukker og kanel. Bland godt sammen.

Del deigen opp i emner. Trill til boller og legg dem i store muffinsformer. Bollene skal fylle drøyt halvparten av formene. Stikk noen eplebiter i hver muffinsbolle. Etterhev bollene i 30 min.

Når bollene har hevet, dyttes eplebitene ned i bollene igjen. Pensle over med litt egg som er pisket sammen med en skvett melk. Strø over det som er igjen av kanel- og sukkerblandingen.

Stekes nederst i ovnen ved 200°C i ca 15 min.

Tips

Dette blir en nokså løs deig. I og med at bollene stekes i muffinsformer, vil de holde formen uansett. Du kan eventuelt bruke litt ekstra mel når du triller ut bollene.

Muffinsbollene kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/muffinsboller-med-eple