Laup med sirup



Ingredienser

♥ 50 g gjær
♥ 100 g smør
♥ 150 g lys sirup
♥ 5 dl melk
♥ 2 ts malt anis
♥ 400 g fint rugmel
♥ 600 g hvetemel

Pensling:
♥ 1 egg

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bolle. Smelt smør og bland med melken. La blandingen bli lunken og løs opp gjæren i dette. Tilsett anis og rugmel. Bland så inn hvetemel og elt til en jevn og smidig deig.

La deigen heve lunt i 40 minutter.

Del deigen i 15 like store emner og form runde boller, som så trykkes flate.

Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater og etterhev i 20 minutter. Pensle over bollene med sammenpisket egg.

Stekes midt i ovnen ved 220°C i 15–20 minutter.

Tips

♥ Laup med sirup er fine å fryse.

♥ Se også oppskrift på **Sirupsboller** og **Laup (boller fra Trøndelag)** som lages med sukker.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/laup-med-sirup