Skolebrød med eple



Ingredienser

♥ 5 dl helmelk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 750 g hvetemel

Fyll:
♥ 5 dl ferdigkjøpt eller hjemmelaget vaniljekrem
♥ 4 dl eplesyltetøy med biter
♥ 1 ts kanel

Pynt:
♥ 500 g melis
♥ 8-10 ss melk
♥ 200 g kokos

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C). Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel (se tips). Elt deigen til den er smidig.

Trill ut bollene med en gang (ca 15 stk) og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand imellom. Trykk bollene helt flate med hendene. La dem deretter heve lunt i 1 time.

Når bollene er ferdighevet, trykk en stor og vid fordypning i midten av hver bolle med fingrene. Fyll i en stor spiseskje vaniljekrem på den ene siden og så en stor spiseskje eplesyltetøy på den andre. Dryss litt kanel over eplesyltetøyet.

Stek bollene midt i ovnen ved 230°C i 10-12 minutter (se tips). Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Rør sammen melis og melk til en passe tykk melisglasur (tilpass mengden melk). Ha kokos i en vid skål eller tallerken.

Smør melisglasur på bollene og press kanten på bollene ned i kokos slik at kokosen fester seg til melisglasuren. La glasuren stivne.

Tips

♥ Øk mengden hvetemel hvis du synes at deigen er for klissete. Det er meningen at deigen skal være god å elte og forme. Jeg har her brukt gjærdeigoppskriften på Verdens beste skolebrød, men konseptet med å fylle skolebrød med eplesyltetøy kan følges selv om du ønsker å bruke en annen type gjærdeig.

♥ Bruk et fast eplesyltetøy som ikke er for rennende. Du kan så klart gjerne bruke hjemmelaget variant hvis du har det. Av ferdigkjøpte varianter, liker jeg å bruke Nora eplesyltetøy som har nokså store eplebiter.

♥ Bruker du hjemmelaget vaniljekrem, kan den gjerne lages klar kvelden før. Dekk til med plastfolie og oppbevar i kjøleskapet. Det går fint å bruke 5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem i stedet for hjemmelaget vaniljekrem.

♥ Skolebrød kan så klart varieres ved å tilsette også andre typer syltetøy i tillegg til vaniljekremen i fyllet. Se for eksempel Skolebrød med bringebær her på Det søte liv.

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

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