

Æbleboller med kanel

Opskrift til 8 stk.

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

- 3 dl mælk
- 30 g smør
- 20 g gær
- 1 tsk. salt
- 30 g sukker
- 1 tsk. kardemomme
- 450-500 g mel
- 1 syrligt æble
- 1 æg til pensling
- kanelsukker som drys

Sådan gør du

1. Kom lidt af mælken i en skål sammen med smør, kom det i mikrobølgeovnen, så smørret smelter.
2. Kom det i en skål (gerne på en røremaskine) sammen med resten af den kolde mælk – så det bliver lunkent. Tilsæt gær, salt og sukker og rør det ud.
3. Kom så kardemomme og mel ved og giv det en ordentlig tur, gerne 7-8 minutter under fuld omdrejning, så dejen bliver elastisk og slipper skånes kanter.
4. Skær et æble ud i små tern eller riv det, kom det ned i dejen og rør igen, til det er blandet godt rundt.
5. Lad dejen hæve i skålen med en opklippet frysepose + viskestykke over, gerne i en god time.
6. Tænd ovnen på 200 grader varmluft og vip nu dejen ud på en bord. Du kan evt. bruge lidt mel, men det må gerne være en klistret forholdsvis våd dej.
7. Skær så bollerne fra den store klump og læg dem en af gangen over på en bageplade beklædt med bagepapir. Jeg bruger en dejskærer og gør den våd inden jeg skærer dejen.
8. Læg igen posen + viskestykket over dejen og lad det hæve 20 minutters tid ekstra.
9. Lav dig en kanelsukker og slå et æg ud i en lille skål, rør i det.
10. Pensl bollerne og drys med masser af kanelsukker.
11. Bag bollerne i 20-25 minutter til de er sprøde og gyldne uden på. Køl af på en rist.