

Mysliboller

Opskrift til 12-14 boller

Ingredienser

- 25 g. gær
- 3 dl lunken vand
- 1 spsk. salt
- 2 spsk. honning
- 1 spsk. kanel
- 2 spsk. olie
- 5 dl müsli fra kornkammeret
- 6 dl hvedemel
- 1/2 dl græskarkerner
- 1 æble
- 2 æggeblommer til pensling + græskarkerner til toppen

Sådan gør du

1. Opløs gær, salt, honning, kanel og olie i vandet
2. Riv æblet eller hak det fint og kom det i skålen.
3. Tilsæt müsli, mel og græskarkerner og rør godt rundt, til dejen er samlet helt. Den må gerne være lidt klistret og våd
4. Kom et viskestykke hen over skålen og lad den stå på køkkenbordet og hæve i 2 timer
5. Drys lidt mel ud på et bord, vip dejen ud på og vend den forsigtigt rundt, så dejen er dækket af et tyndt lag mel
6. Tænd oven på 225 grader
7. Skær dejen i stykker (frem for at rive det fra hinanden eller bruge skeer), det giver en vildt fin kant på bollerne. Undgå alt ælte dejen, vi vil gerne beholde de lufthuller som kunne have sneget sig med ind i bollerne.
8. Kom dem over på en plade beklædt med bagepapir. Pensl med æggeblommer og drys med græskarkerner
9. Når ovnen er varm, kom de bollerne her i. Efter 15 minutter er der lune og lækre müsliboller