

Æbleboller med kanel

10 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

25 g gær

2 dl kærnemælk

1 spsk. sukker

½ tsk. salt

½ spsk. kanel

1 spsk. rapsolie

1 æble

1 æg

1 dl grahamsmel

5 dl hvedemel

Æg eller mælk til pensling

Pynt: Perlesukker

Beskrivelse

Hæld kærnemælken i en stor skål. Smuldr og opløs gæren heri. Tilsæt sukker, kanel, rapsolie, revet æble og æg. Rør grahamsmel i, tilsæt hvedemelet lidt af gangen og ælt godt. Dejen hæver tildækket i 15 minutter.

Form dejen til boller, sæt dem på bagepladen og lad dem hæve i 10 minutter. Pensl bollerne med æg eller mælk og drys med lidt perlesukker. Bag bollerne i 15 minutter ved 200 grader.