

Muesli-boller (ca. 20 stk.)



Ingredienser:

2,5 dl kærnemælk

2 dl vand

25 g gær

125 g muesli

200 g rugmel

1 tsk salt

2 æg

Ca. 250 g hvedemel

Pynt: Perlesukker og Muesli

Fremgangsmåde:

Kærnemælk og vand lunes i en gryde, til den er lillefingervarm.

Væsken hældes i en skål, og gæren røres ud heri.

De øvrige ingredienser tilsættes.

Hold lidt af hvedemelet tilbage.

Dejen æltes godt igennem og stilles til hævnings tildækket et lunt sted i ca. 45 min.

Dejen slås ned og formes til 20 aflange boller.

Bollerne efterhæver i ca. 45 min.

Bollerne pensles med æg og drysses med perlesukker

Bollerne bages ved 220 °C i ca. 15 min.

**Få direkte besked om arrangementer
Tilmeld dig nyhedsmails på hjemmesiden
www.diaetist-iskov.dk**

Undervisning - personlig vejledning - foredrag - events - kantinerådgivning