



Horn med brunost og bringebær

Møllerens brødmikser egner seg til langt mer enn å bake brød. Prøv ut disse grove hornene bakt med Møllerens Kornbrød. Kefir gir saftige bakverk som sammen med søt brunost og syrlige bringebær kanskje kan bli din nye hverdagsfavoritt. Oppskriften gir 24 horn som kan frys, tines og nytes i en travel hverdag.

 ENKEL

Slik gjør du

- ① Hell brødmiksen i en bakebolle. Bland inn bakepulver, kefir, honning og smeltet smør. Elt deigen godt for hånd eller i en kjøkkenmaskin. Smøret kan alternativt tilsettes usmeltet i terninger mot slutten av eltetiden dersom du ønsker det
- ② Sett ovnen på 200 °C, over- og undervarme
- ③ Del kjøleskapskald bunost i ca. 0,5 cm staver
- ④ Ha deigen på en kjøkkenbenken, elt den lett og del i 4 emner. Kjevle hvert emne til en rund leiv som skjæres i 6 trekanter
- ⑤ Legg på brunost og bringebær. Rull hver trekant sammen fra ytterkanten og inn mot midten til et horn. Plasser hornene på et stekebrett tildekket med bakepapir
- ⑥ Pensle med sammenpisket egg og dryss over mandelflak
- ⑦ Stek midt i ovnen i ca. 15-20 minutter, avhengig av ovn. Avkjøl på rist



Hornene kan fryses. Hvis de tines 1 time på kjøkkenbenken før du varmer dem midt i ovnen på 200 °C i ca. 5 minutter, vil de smake som nystekt

Ingredienser

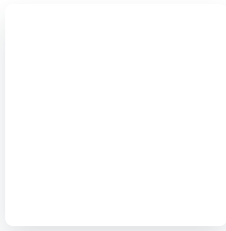
1 kg	Møllerens Kornbrød
50 g	bakepulver (ca. 4 ss)
5 dl	TINE Kefir Økologisk
2 ss	flytende honning
100 g	TINE Meierismør, smeltet
300 g	TINE Brunost, skjært i staver
150 g	frosne bringebær
1 stk	egg til pensling (kan sløyfes)
100 g	mandelflak til topping (kan sløyfes)

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



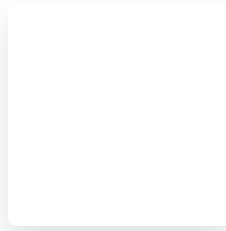
Møllerens
Kornbrød

Lignende oppskrifter



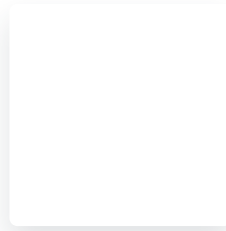
Eltefrie
rundstykker
med
revet
brunost

 ENKEL



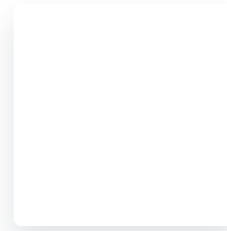
Eltefritt
langpanne
brød

 ENKEL

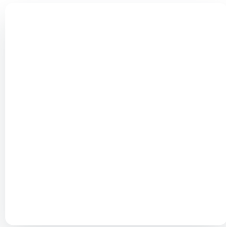


Proteinrun
dstykker

 ENKEL



Müslirund
stykker



Grove
horn med
ost og
skinke