

# Kløbenboller

ca. 10 - 12 stk.



for let øvede



Op til 35 Min.



## 1 Bløddej:

Varm mælk og smør op til smørret er smeltet og blandingen er lillefingervarm.

Kom mel, sukker, vaniljesukker, salt og indholdet fra en pose Surdej i en skål. Tilsæt mælkeblanding og æg. Ælt dejen ved lav hastighed i en standmixer til alt er blandet. Ælt derefter ved mellem til høj hastighed i 6-8 minutter til dejen er blød og smidig og slår ind mod skålens sider.

Hæld dejen ud på køkkenbordet og stram den op til en rund kugle, dæk til med plastfolie og lad hæve et lunt sted i 1 time.

## Ingredienser:

### Redskaber:

standmixer

### Bløddej:

2 ¼ dl letmælk

75 g smør

500 g hvedemel

60 g sukker

1 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med

bourbon vanilje

10 g fint salt

1 pose Dr. Oetker Surdej

1 æg str. M/L

### Fyld:

1 æg str. M/L

50 g Dr. Oetker Appelsinskal

50 g Dr. Oetker Sukat

50 g Dr. Oetker Blandede Cocktailbær

hakket i mindre stykker

40 g Dr. Oetker Korender

Dr. Oetker Mandelflager til drys

## ② Formning og afbagning:

Kom dejen ud på bordet og tryk en fordybning i dejen. Slå ægget ud i fordybningen og kom appelsinskal, sukat, hakket cocktailbær og korender over.

Tag en skarp dejspartel eller en kniv og hak dejen i små stykker, imens frugten og æg blandes godt ind i dejen, men så den stadig består af mange små dejstykker. Dejen skal altså ikke æltes til en ensartet kugle, den skal være uensartet og rustik.

Del dejen i 10-12 portioner og fordel dem på 2 bageplader med bagepapir. Dette gøres nemmest ved at bruge dejskraberen eller kniven som en spartel og bruge den til at løfte portionerne. Drys med mandelflager.

Dæk bollerne til med plastfolie eller et fugtigt viskestykke og lad dem efterhæve i ca. 45 minutter.

**Tænd ovnen på til 180° varmluft, det sidste kvarter af hævetiden.**

Bag bollerne i 12-15 minutter, til de er lysebrune og gennembagte, men uden at frugten bliver branket. Lad dem køle af på en rist.



**Bagetid: 12 - 15 minutter**

### Tip:

Denne opskrift bruger et halvt bæger af hver kandiseret frugt. Resten af frugten kan opbevares i en lukket beholder, og holde sig til udløb på produktet. Man kan evt. undlade sukat og bruge et helt bæger (100 g) appelsinskal istedet.