



Ingredienser

50 g gær
5 dl lunken mælk
½ dl sukker
1 tsk. salt
2 spsk. olie
1 æg
2 revne æbler
1 moset banan
900 g mel
3 tsk. kanel

Pynt: Hasselnøddeflager, perlesukker og kanel

Beskrivelse

Rør gæren ud i mælken og tilsæt sukker, salt, olie og æg. Kom æbler og banan i dejen. Bland kanel i noget af melet og rør det i dejen. Tilsæt resten af melet lidt af gangen og ælt godt. Lad dejen hæve i 30 minutter. Ælt dejen og form den til 2 brød. Lad brødene hæve i 20 minutter. Pensl med mælk og rids brødene med en kniv. Drys med hasselnøddeflager og en blanding af perlesukker og kanel. Brødene ridses med en skarp kniv og bages i ca. 30 minutter ved 200 grader.