

 12 st

 Godsaker, Bakning



SEMLOR

En enkel bulla smaksatt med kardemumma och under det florsockerpudrade locket finns en fyllning med mandelmassa och vispad grädde blir en fastlagsbulle.

Ingredienser

100 g smör
3 dl mjölk, standard
50 g jäst
 $\frac{1}{2}$ tsk salt
1 dl socker
1 tsk kardemumma
1 st ägg
12 dl mjöl, vete

► Fyllning
mandelmassa
vispgrädde

Gör så här

1. Smält smöret och tillsätt mjölken. Vätskan ska vara 37 grader.
2. Smula ner jästen. tillsätt salt socker och ägg.
3. Blanda i mjöl efter hand och arbeta degen ca 5 minuter i hushållsmaskin. Låt jäsa ca 30 minuter.
4. Baka till 12 st runda bullar . Låt jäsa ca 30 minuter. Pensla med ägg.
5. Grädda i 200 grader i 10 minuter.
6. Låt bullarna svala.
7. Skär av lock och fyll bullarna med någon av fyllningarna. Spritsa grädden på bullan och lägg till sist på locket. Sikta över florsockret.