

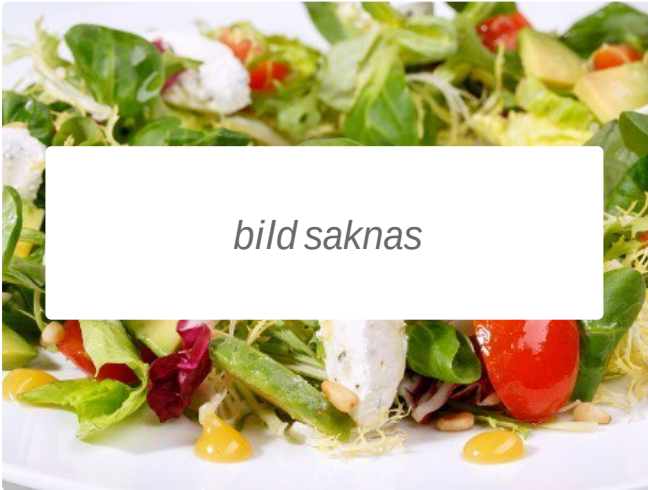


bild saknas

- 35 st
- Övrigt, Lättlagat, Fest, Bakning

KARLSBADERBULLAR

Ingredienser □

4 st ägg
1,5 dl grädde, visp
300 g smör (*ej smält*)
12 dl mjöl, vete
4 msk strösocker
1 hg jäst

□ Fyllning

150 g smör
150 g florsocker

□ topping

1 st ägg (*vispat*)
1 dl mandel (*hackat*)

Gör så här □

Börja med att röra ihop smör och florsocker till fyllningen. Lägg ut bullformar på plåten. Lös upp jästen i grädden och sockret i en bunke. Tillsätt ägg, smör och vetemjöl. Kavla ut direkt och bred på fyllningen. Rulla ihop som en rulltårta. Skär upp och lägg i bullformar, låt jäsa en halvtimme. Pensla med ägg och strö över hackad mandel. Grädda ca. 8 minuter i 225°.