

inköpslistan.se

Av: Iréne

- 25 st
- Övrigt, Bakning

RIMBOBULLAR/ KALLJÄSTA LÄCKRA BULLAR

Ingredienser

25 g jäst
2 dl mjölk, standard *(kall)*
200 g smör *(rumstempererat)*
1 msk strösocker
6 dl vetemjöl *(cirka 6 dl)*

fyllning
75 g smör
2 msk strösocker
2 tsk vaniljsocker

Pensling
1 st ägg

Garnering
1 dl florsocker
1 msk vatten

Gör så här

Smula jästen i en deg bunke. Tillsätt den kalla mjölken och rör till jästen har lösts upp.

Till sätt smöret, delat i mindre bitar, sockret och mjölet.
Arbeta samman till en smidig deg.

Kavla ut den till en stor fyrkant, 40 * 40 cm, på en mjölad arbetsbänk.

Skär fyrkanter, 8 * 8 cm.

Rör samman ingredienserna till fyllningen. Fördela lite av den mitt på varje fykant.

Vik upp hörnen över fyllningen.

Lägg bullarna i pappersformar och ställ på plåt.

Låt jäsa övertäckta ca 2 timmar i rumstemp.

Penla med ägg och grädda mitt i ugnen
250 g 5 - 8 minuter.
(I varmluft 200 g i ca 8 min.)

Låt bullarna kallna under bakduk på galler.

Glasera strax innan serveringen.

Går fint att frysa men vänta då med glaseringen.