



*bild saknas*

- 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 fyrkant.

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.