

Krämbullar

Löjligt enkla att baka och ofattbart goda!

Antal 25 st

Ingredienser

1 pkt (50 g) röd jäst
100 g smör
3 dl mjölk
½ tsk salt
1 dl socker
2 tsk kardemumma
9 dl vetemjöl



Fyllning:

2 dl marsankräm

1 ägg till pensling

Smält smör

Strösocker

Gör så här

Smula ner jästen i en bunke. Smält matfettet i en kastrull och tillsätt mjölken. Låt blandningen bli fingervarm, 37 grader. Häll degvätskan över jästen och rör om så att den löser sig.

Tillsätt salt, socker, kardemumma och 2/3 av mjölet. Arbeta degen kraftigt till den blir blank och smidig . Jäs ca 30 min (till dubbel storlek).

Ta upp degen på ett mjölat bakbord. Tillsätt mer mjöl om det behövs och arbeta degen smidig. Gör 25 runda bullar av degen. Fyll en sprits med marsansåsen, fyll varje bulle med kräm. Låt bullarna jäsa ytterligare ca 10 min. Värm ugnen till 250 grader.

Pensla bullarna med uppvispat ägg och grädda mitt i ugnen i 5-10 min. Efter gräddningen penslas bullarna med smält smör eller margarin och doppas i socker. De går utmärkt att frysa, men gör då det direkt efter gräddning (innan pensling av smör och doppning i socker).