



Citron- & blåbärssemla

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **24**

Variera semlorna med citronkräm och blåbärsgrädde, perfekt för dig som inte är så förtjust i mandelmassa.

Det tillkommer jästid på ca 2.5 timmar.



INGREDIENSER

Semmelbullar

50 gram jäst
850 gram vetemjöl
1 deciliter socker
0.5 teskedar salt
6 deciliter kall mjölk
150 gram kallt smör
2 teskedar kardemumma

Citronkräm

2 stycken citroner
1.5 deciliter socker
50 gram smör
1 matskedar maizena
2 stycken hela ägg
2 stycken äggulor

Montering

lingonpulver eller florsocker
4 deciliter grädde
1 stycken burk blåbärssylt



GÖR SÅ HÄR

1

Lägg alla ingredienser i degblandaren och kör igång på låg hastighet. Låt degen gå i 18-20 minuter tills den är riktigt smidig. Ta upp på mjölat bakbord och baka ut den som små frallor. Lägg på plåt med bakpapper och låt jäsa i rumstemperatur i 2½ timmar. Medan bullarna jäser passar du på att göra lemon curden.

2

Lemon curd: Riv skalet från citronen i en kastrull och pressa i saften från citronerna. Ta i socker och smör och låt koka upp och sila sedan bort skalet. Blanda ut maizena i lite vatten och häll i blandningen under vispning. Vispa upp gulor och ägg lätt och ta ner i vätskan. Koka upp igen på svag värme under konstant omrörning och låt sjuda tills krämen har tjocknat. Häll upp i ren skål och låt svalna. När krämen svalnat fyller du upp krämen i en spritspåse.

3

Baka av bullarna på 250 grader när de jäst färdigt. När bullarna svalnat skär du av toppen och spritsar i en klick citronkräm i mitten på bullen.

4

Vispa 4 dl grädde lagom hårt och blanda ner blåbärssylt efter smak. Fyll en spritspåse med stjärntyll i. Spritsa grädden runtom fyllningen och bygg upp semlan på höjden. Sätt på locket och pudra rikligt med florsocker eller

lingonpulver.