



# Hoffmans kardemummabullar

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **40 min** Portioner:

Kardemummabullar... bullarnas bulle enligt mig och det är nog min absoluta favorit bland alla de olika sorters bullar som finns i vårt avlånga land.

Imorse tog jag mig för att baka en omgång av dessa underbara bullar och nu tänkte jag dela med mig av mitt recept till er.



Tillkommer 2-2½ timmes jästid.



## INGREDIENSER

50 g jäst  
850 g vetemjöl  
1 dl socker  
1 tsk salt  
5 dl kall mjölk  
150 g kallt smör  
2 tsk kardemumma

### Fyllning

300 g smör, rumsvarmt  
3 msk kardemumma  
1 dl strösocker

### Topping

1 dl strösocker  
2 tsk kardemumma

## 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.

2

Rör ihop alla ingredienser till fyllningen. Ta upp degen på mjölat bakkbord och dela upp den i tre delar. Kavla ut en del i taget till en stor rektangel, ca ½ cm i tjocklek. Bred på en tredjedel av fyllningen och se till att bre ut ända ut i kanterna. Vik sedan ner den översta delen på degen mot mitten och vik sen

upp den nedre delen och lägg den ovanpå så att du får en lång platt deg.

**3**

Kavla ut degen igen så att den blir ca 1 cm tjock. Ta en vass kniv eller en sporre och skär degen i 2 cm breda, långa strimlor. Rulla upp degen runt ditt pek- och långfinger, ungefär som ett garnnystan, till lagom storlek.

**4**

Låt degen jäsa i rumstemperatur i ca 2-2½ timme. Rör ihop 1 dl strösocker med 2 tsk kardemumma och strösla över bullarna innan du sätter in dem i ugnen.

**5**

Baka av på 225 grader i 8-12 minuter beroende på storleken på bullarna.