



Semlor med egen mandelmassa

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **90 min** Portioner: **10**



Semla, fastlagsbulle eller hetvägg. Kärt barn har många namn och det finns få bakverk som är så uppskattade i vårt avlånga land. Kanske för att de bara bör ätas på fettisdagen eller i alla fall där i krokarna.



INGREDIENSER

Vetebulle

- 8 dl vetemjöl
- 2.5 dl mjölk
- 25 g färsk röd jäst
- 100 g smör
- 1 dl socker
- 1 st medelstort ägg
- 2 krm hjorthornssalt
- 2 krm salt
- 1 msk kardemummakärnor
- 1 st ägg (för pensling)

Fyllning

200 g sötmandel

2 dl strösocker

5 dl vispgrädde

0.5 dl florsocker

GÖR SÅ HÄR

- 1** Mortla kardemummakärnorna ordentligt, värm tillsammans med mjölk och smör till fingervärme (37 °C).
- 2** Smula ner jästen i en bunke, häll i degvätskan och rör om tills klumparna löst sig.
- 3** Blanda i strösocker, salt, hjorthornssalt, ägg och vetemjöl. Portionera gärna vetemjölet lite i taget för att lätt kunna arbeta upp en bra deg.
- 4** Låt jäsa under en handduk i ungefär 40 minuter.
- 5** Baka ut till lagom stora bullar och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Låt jäsa under en handduk i ytterligare 20 minuter. Sätt ugnen på 250 °C
- 6** Vispa upp ett ägg att pensla bullarna med för att få fin yta. Grädda mitt i ugnen i cirka 10 minuter.
- 7** Låt bullarna svalna medan du gör i ordning mandelmassan.
- 8** Skålla och skala mandlarna. Mixa till ett fint pulver.
- 9** Tillsätt sockret och fortsätt mixa tills du har fått en fin massa (ca 5 min).
- 10** Vispa grädden fluffigt.
- 11** Skär lock ur bullarna, gröp ur lite av innehållet. Fyll med mandelmassa och vispgrädde, återplacera locket och pudra med florsocker.