BAKA

Semlor med egen mandelmassa

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

90

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.