



# Vaniljbullar

Receptet ger ca 40 medelstora bullar!

## Ingredienser:

- > 50 g jäst (för söta degar)
- > 5 dl mjölk
- > 1/2 tsk salt
- > 1 1/2 dl strösocker
- > 1 msk vaniljsocker
- > 150 g smör (rumsvarmt)
- > 1 ägg
- > ca 12-13 dl vetemjöl (+ 1 dl vid utbak)

## Fyllning:

- > 200 g smör (rumsvarmt)
- > 1 1/2 dl strösocker
- > 3 msk vaniljsocker (för vaniljsmak)
- > 1 ägg
- > 1/2-1 dl pärlsocker

## Steg 1:

Smula jästen i en bunke och värm sedan mjölken på spisen till ca 37 grader. Håll sedan mjölken över jästen och rör om tills jästen löses upp. Tillsätt salt, socker, vaniljsocker, smör, ägg och nästan allt mjöl (tillsätt resten vid utbak och om degen behöver).

Låt jäsa under bakduk ca 30 minuter.

- > 50 g smör (för söta degar)
- > 5 dl mjölk
- > 1/2 tsk salt
- > 1 1/2 dl strösocker
- > 1 msk vaniljsocker
- > 150 g smör (rumsvarmt)
- > 1 ägg
- > ca 12-13 dl vetemjöl (+ 1 dl vid utbak)

## Steg 3:

Bred ut fyllningen på rektanglarna. Vik långsidorna mot varandra. Skär tvärsöver i ca 2 cm breda (traditionell form). Tvinna degremorna och forma till lösa knutar.

Lägg degremorna på en plåt med

## Steg 2:

Sätt nu ugnen på 225 grader (ca 200 grader vid varmluft). Rör ihop fyllningen med smör, strösocker och vaniljsocker. Dela den i två delar och kavla ut till rektanglar i valfri stolek (beroende på vilken stolek på bullarna man vill ha).

- > 200 g smör (rumsvarmt)
- > 1 1/2 dl strösocker
- > 3 msk vaniljsocker (för vaniljsmak)

## Steg 4:

Vispa ägg uppvispat gult och pensla bullarna så att de blir lite glansiga och strö över pärlsocker.

Grädda dina bullar i mitten av ugnen på 225 grader (ca 200 grader varmluftsugn) i

bakplåtspapper.

Låt jäsa under bakduk ca 30 min.

> Bakduk

ca 8-10 minuter. Låt dina bullar svalna under en bakduk en bakduk på galler.

> 1 ägg

> 1/2-1 dl pärlsocker



## Färdiga vaniljbullar!

Nu är dina fantastiskt goda vaniljbullar med en alldeles underbar smak som bara smälter i munnen av dess goda smak!

Bullarna kan man även göra med olika fyllningar för olika smaker som till exempel kardemumma och vanilj eller kanel och kardemumma!

***@vilhelmbakar på instagram***

Få ett nyhetsbrev från vilhelmbakar

Skapad med Webnode

Skapa en hemsida gratis