

Morotssemlor!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Morotssemlor

30 sr

Ingredienser:

Semmelbullar

200 g morötter
7-8 dl vetemjöl
50 g smör
2 dl mjölk
25 g jäst
0,5 dl strösocker
1 st ägg
1 tsk kardemumma
0,5 tsk salt

Pensling

1 st ägg

Fyllning

1 dl inkråm, från bullarna
200 g mandelmassa
6 msk mjölk
5 dl vispgrädd
florsocker

Gör så här:

Semmelbullar

Skala och koka morötterna i ca 10 minuter. Läg dem i en mixer och mixa till en puré. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt mjölken och värm till 37°C. Häll degvätskan över jästen och rör tills den löst upp sig. Blanda ner socker, ägg, kardemumma, morotspuré och salt. Tillsätt det mesta av mjölet, spara lite till utbakningen. Arbeta degen ca 5 minuter. Låt den jäsa övertäckt 40 minuter. Ta upp degen på mjölad bänk och knåda den smidig. Dela degen i 28-30 bitar.

Forma varje bit till en slät bulle och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Låt jäsa övertäckta 30 minuter.

Sätt ugnen på 250°C. Pensla bullarna med uppvispat ägg. Grädda i mitten av ugnen ca 6 minuter. Låt svalna på galler.

Fyllning

Skär av ett lock på varje bulle. Gröp ur lite av inkråmet. Riv mandelmassan på rivjärn och blanda med inkråmet och mjölken. Lagg fyllningen i bullarna. Vispa grädden och spritsa eller klicka på bullarna och lägg på locken. Pudra lite florsocker över bullarna.