



Blåbärsbullar

Ingredienser 50 st

50 g	jäst
5 dl	mjölk
150 g	smör
1 dl	strösocker
1 tsk	kardemumma, stött
14 dl	vetemjöl
1 st	ägg, uppvispat, till pensling
0,5 dl	pärsocker

Fyllning

100 g	smör
4,5 dl	blåbär
2 dl	syltsocker, eller strösocker mixat med lite potatism

Tillagning

Blåbär i bullarna är oemotståndligt och de går lika bra att frysa som vanliga kanelbullar.

1. Finfördela jästen i en bunke och rör ut den i lite av den kalla mjölken. Smält smöret i en kastrull och blanda med resten av mjölken till 37°. Blanda ner det i bunken tillsammans med socker och kardemumma.

2. Tillsätt mjöl lite i taget och arbeta till en smidig deg. Täck med bakduk och ställ att jäsa till dubbla storleken, ca 30 min.

3. Ta upp degen på ett mjölat bakbord och dela den i 3 delar. Kavla ut en del i taget, ca 30 x 40 cm. Bred på smör och fördela blåbär och syltsocker ovanpå. Rulla ihop på längden. Skär antingen till bullar eller forma till en krans eller längd och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Bullarna kan läggas i bullformar. Klipp ovansidan av kransarna i önskat mönster. Låt jäsa under bakduk ca 30 min.

4. Sätt ugnen på 225°. Pensla ovansidan av bullar och kransar med ägg och strö på pärsocker. Grädda mitt i ugnen, bullar ca 10 min och kransar ca 25 min.