



Kardemummabullar och hasselnötsmassa

Ingredienser 4 semlor

Bullar:

se recept, klassiska semlor

Fyllning till 4 semlor:

100 g hasselnötter
1 dl florsocker
3 msk standardmjölk
3 tsk smält smör
1,5 dl vispgrädde
1,5 dl crème fraiche, (15 %)
florsocker

Servering:

eventuellt varm standardmjölk

Tillagning

I stället för mandelmassa kan man göra sin egen hasselnötsmassa. Toppa med en syrlig och len gräddfräiche och du har en spännande variant på den klassiska "temlan"!

1. Baka bullarna enligt receptet på klassiska semlor, se nästa sida.
2. Skär av ett lock på de bullar som du ska servera. Lägg locken åt sidan och gröp ur bullens innanmäte med en gaffel.
3. Mal hasselnötterna eller hacka dem mycket fint i en matberedare. Blanda med florsocker, mjölk och smält smör och rör till en slät massa. Blanda eventuellt med mer mjölk om du vill ha en mer flytande fyllning. Fyll semlorna med denna massa.
4. Vispa grädde och crème fraiche och toppa semlorna med detta. Sätt på locken och pudra med florsocker.