



Residentets adventsbullar

Ingredienser 30 st

50 g	jäst, för söta degar
3 dl	ljummen mjölk
0,5 g	saffran
1 tsk	strösocker
0,5 tsk	salt
9 dl	vetemjöl
150 g	smör, rumsvarmt
1 dl	strösocker

Fyllning:

150 g	mandelmassa
2 msk	smör, rumsvarmt
2 st	äpplen, rivna

Pensling:

1 st	ägg, uppvispat
	flagad mandel

Garnering:

florsocker

Tillagning

Underbara giffjar med rivet äpple i mandelmassefyllningen!

1. Smula jästen i en bunke, håll över mjölken och rör om så att jästen löser sig.
2. Stöt saffran med socker och rör ner i bunken tillsammans med salt. Tillsätt det mesta av mjölet och klicka ner smöret. Arbeta degen smidig. Tillsätt eventuellt mera mjöl. Låt jäsa under bakduk 20–25 minuter.
3. Ta upp degen på mjölat bakbord och knåda den lätt. Dela degen i två delar och kavla ut varje del till en rundel. Sporra varje del i cirka 15 trekantar.
4. Rör samman mandelmassa, smör och rivet äpple och lägg en klick på varje trekant. Rulla ihop till giffjar. Låt jäsa under bakduk ytterligare 20–25 minuter. Sätt ugnen på 225 grader.
5. Pensla med ägg och strö över flagad mandel. Grädda i ugnen 10–12 minuter.