



Saffran- och kanelmunkar med russin- och blåbärsfyllning

Ingredienser 50 st små

285 g	vetemjöl
1 dl	mjök, kall
75 g	smör, rumstempererat
1 st	ägg
2 msk	strösocker
25 g	jäst
1 g	saffran
1 dl	blåbärsylt
1 dl	russin
3 dl	vatten
2 dl	strösocker
1 msk	kanel
1 l	olja till fritering

Tillagning

- 1 Blötlägg russinen i vatten över natten. Häll av och mixa dem med sylten.
- 2 Blanda samtliga ingredienser till degen och arbeta den i ca 10 minuter, eller tills den är blank och smidig. Låt vila 5 minuter.
- 3 Dela i 50 bitar och rulla dem runda. Låt jäsa till nästan dubbel storlek mjölade under duk.
- 4 Fritera i olja på 175°C, några i taget. Välj en stor kastrull och fyll inte mer än till hälften med olja.
- 5 Rulla de gyllene munkarna i kanelsockret och fyll med sylt från en spritspåse med tyll (spetsig pip som gör det enklare).

Tips

Serveras varma med en iskall "shot" gammaldags mjök eller lös vaniljsås! Eller, serveras varma med ett glas iskall Blossa 08!