



## Vasaloppssnurror

### Ingredienser 28 bullar

---

50 g	jäst
2,5 dl	vatten
250 g	rumsvarmt smör
1 dl	strösocker
2 st	ägg
13 dl	vetemjöl, (ca 775 g)
2 tsk	bakpulver
1 tsk	salt

#### Fyllning:

50 g	mandelmassa
50 g	rumsvarmt smör
0,5 dl	strösocker
0,5 dl	blåbärssylt

#### Garnering:

100 g	smör
2 dl	strösocker

### Tillagning

---

Fluffiga bullar fyllda med både blåbär och mandelmassa. Vill du frysa bullarna görs det innan de doppas i smör och socker.

1. Smula jästen i en bunke. Värm vattnet till fingervarmt, 37°. Häll vattnet över jästen och rör tills den löst sig. Rör smöret smidigt med sockret, gärna med elvisp. Blanda ner smörblandning och ägg i bunken.
2. Blanda mjöl med bakpulver och salt och häll ner i bunken. Arbeta till en smidig deg tills den släpper bunkens kanter. I maskin ca 5 min, för hand ca 10 min. Låt degen jäsa övertäckt ca 40 min.
3. Riv mandelmassan och blanda med smör och socker.
4. Ta upp degen på mjölad arbetsbänk och dela den i 2 bitar. Kavla ut varje bit till en rektangel, ca 20 x 55 cm. Bred mandelfyllningen på den ena degbiten och bred över blåbärssylt. Lägg på den andra degrektangeln och tryck till.
5. Skär degplattan i ca 2 cm breda remsor. Tvinna remsorna till snurror och lägg dem på bakpapperklädda plåtar. Låt jäsa övertäckta i ca 30 min.
6. Sätt ugnen på 250°. Grädda bullarna mitt i ugnen 8–10 min. Låt svalna på galler.
7. Smält smöret i en kastrull eller i mikrovågsugn. Pensla bullarna först i smör och doppa dem sedan i socker. Servera.