

Äppelbullar med brynt smör och vaniljkräm

Recept på klassiskt recept med ny spännande fyllning som gör bullarna både saftiga och ljuvligt goda!

cirka 35 - 40 styck



Lite träning krävs



up to 150 Min.



Ingredienser:

Vetedeeg:

50 g jäst
1 st ägg
4 dl mjölk
1 dl vispgrädde
1,5 dl strösocker
1 st ägg
0,5 tsk salt
150 g smör rumsvarmt
cirka 15 dl vetemjöl

Fyllning:

100 g smör brynt
2,5 msk kanel
0,5 dl strösocker
1 Förp. Dr. Oetker Vaniljkräm
4 dl mjölk
2 st äpplen medelstora svenska

Topping:

1 st ägg uppvispat
2 påsar Mandelspån rostade
pärlsocker

Vetedeeg:

Smula ner jästen i en degbunke. Värm upp mjölk och grädde till fingervarmt, 37 grader. Häll i degvätskan i bunken och rör om till jästen löst upp. Tillsätt strösocker, ägg, salt, rumsvarmt smör och $\frac{3}{4}$ av vetemjöl.

Arbeta degen på medelhastighet med hjälp av en köksassistent eller elvisp med degkrokar. Arbeta ner mer mjöl, lite i taget och arbeta degen i minst 10-15 min. Plasta bunken med plastfolie och lägg en bakduk över, låt jäsa i 45 min.

Fyllning:

Bryn smöret tills det är bärnstensfärgat. Tillsätt kanel och strösocker, håll över i en skål och låt svalna. Gör vaniljkrämen enligt anvisningarna på förpackningen. Skölj av äpplena och riv på den grova sidan på ett rivjärn. Krama ur saften från äpplena.

Lägg upp degen på ett mjölat bakkbord och kavla ut till cirka 1 cm tjock, rektangulär platta. Pensla på det brynta kanelsmöret, bred på vaniljkrämen och strö över rårivet äpple. Vik över ena deghalvan på mitten och skär i 2 cm breda remsor. Snurra och forma till snurror. Lägg antingen bullarna på en plåt med mellanrum eller i en långpanna nära varandra. Låt jäsa under bakduk i 45 min. Sätt ugnen på 210 grader varmluft.



Dr. Oetker Sverige AB

Topping och gräddning:

Pensla bullarna med uppvispat ägg. Strö över mandelspån och pärlsocker och grädda mitt i ugnen i cirka 8 min. Något längre om du göra bullarna i en långpanna. Låt svalna på ett galler.

