

Hasselnötssemlor

Recept på saftig semla, där du gör din egen fyllning av rostade hasselnötter, florsocker och mjölk. Underbart goda!

15 - 20 styck



Lite träning krävs



up to 100 Min.



Ingredienser:

Smet:

150 g smör
5 dl mjölk
2 påsar Dr. Oetker Torrjäst (14g)
1,5 dl socker
1 tsk Dr. Oetker Hjorthornssalt
1 tsk salt
1 st ägg
cirka 14 dl vetemjöl

Pensling:

1 st ägg uppvispat

Fyllning:

200 g hasselnötter
2 dl florsocker
cirka 1 dl mjölk (plus inkräm)

Garnering:

3 dl vispgräddde
delele- florsocker

1 Gör så här:

Smält smör och håll i mjölken. Låt bli 37 grader. Häll jästen i en degbunke. Häll över degvätskan och rör om. Tillsätt salt, socker, hjorthornssalt och ägg. Tillsätt det mesta av mjölet och arbeta degen blank och smidig. Låt jäsa övertäckt med bakduk ca 30 min.

2 Ta upp degen på bakkbordet och knåda ordentligt. Baka ut till runda bullar. Lägg dem på plåtar täckta med bakplåtspapper. Låt jäsa ca 40 minuter. Sätt ugnen på 250 grader. Grädda i mitten av ugnen i 8-10 minuter. Låt bullarna svalna.

3 Skär lock av bullarna och gröp ur lite inkräm.

4 Fyllning: Rosta hasselnötterna i 200 graders ugnsvärme i ca 5 minuter. Plocka av skalen som då lossnar. Mixa eller mal nötterna. Blanda med florsocker, mjölk och inkräm till en rätt lös smet.

5 Fyll bullarna med fyllningen och bred eller spritsa på vispad gräddde. Pudra florsocker över bullarna innan servering.