

Påskbullar med vaniljkräm

Recept på bullar som görs av muffinssmet, fylls med underbar vaniljkräm och sen toppas med kristyr och färgad kokos.

omkring 16 styck    Avancerat   up to 100 Min.

1 Gör så här:

Värm mjölken till ca 37 grader. Lös upp jästen i vätskan. Rör smöret och sockret smidigt i degbunken. Tillsätt degvätskan. Tillsätt saltet och vetemjölet och arbeta degen tills den blir smidig. Spara lite av mjölet till utbakningen. Låt degen jäsa under bakduk till nästan dubbel storlek i ca 40 minuter.

2 Gör under tiden vaniljfillningen. Blanda vaniljkrämen med mjölken och vispa 1 minut med elvisp. Låt sen vaniljkrämen vila 20 minuter i kylan innan användning.

3 När degen jäst färdigt lägger du degen på mjölat bakbord och kavlar ut den till en platta ca 1 cm tjock. Ta ut mått med rundlar ca 15 cm i diameter. Lägg en klick vaniljkräm på varje rundel och tryck ihop degen. Lägg bullarna i en muffinsform med skarven nedåt. Låt bullarna jäsa i ca 30 minuter.

4 Grädda bullarna i 250 grader i ca 10 minuter. Blanda samman kokos, gul färg och någon tsk vatten. Garnera bullarna med kristyr och strö på den gula kokosen.

Ingredienser:

Muffinssmet:

4 dl mjölk
50 g jäst
1 dl socker
100 g smör
1 krm salt
10 - 12 dl vetemjöl

Vaniljfillning:

4 dl mjölk
1 påse Dr. Oetker Vaniljkräm

Gamering:

1 st Kristyr vit
1 dl kokosflingor
omkring 0,5 tsk Dr. Oetker Hushållsfärg gul
1 - 2 tsk vatten