

Saffransbullar med vaniljkräm och kanelsocker

Recept på härlig kombination där saftiga saffransbullar fylls med vaniljkräm och toppas med kanelsocker.

cirka 35 - 40 styck



Lite träning krävs



up to 80 Min.



Ingredienser:

Bullar:

200 g smör
5 dl mjölk
1 g saffran
50 g jäst
1 st ägg
2 dl strösocker
1 krm salt
cirka 16 - 17 dl vetemjöl

Fyllning:

1 Förp. Dr. Oetker Vaniljkräm
3 msk smör
3 msk strösocker
1 tsk kanel
4 dl mjölk

- 1** Smält smöret och tillsätt mjölk och saffran, värm till 37°. Smula ner jästen i en bunke och håll över mjölkblandningen. Rör tills jästen löst sig. Knäck ner ägget och tillsätt socker, salt och det mesta av mjölet. Arbeta degen tills den är smidig, ca 5 minuter i maskin och 10 minuter för hand. Jäs övertäckt i ca 30-40 minuter till dubbel storlek.
- 2** Blanda samman vaniljkrämen enligt anvisningen på förpackningen. Ta upp degen på mjölat bakbord och dela den i ca 35-40 bitar. Forma till runda bullar och lägg ut på plåtar täckt med bakplåtspapper.
- 3** Gör en fördjupning i mitten av varje bulle med tummen och fördela ut ca 1 msk vaniljkräm i hålet på varje bulle. Jäs i ca 10 minuter. Grädda på 225 grader i mitten av ugnen i ca 10 minuter, tills de fått en fin gyllenbrun färg. Smält smöret och blanda socker med kanel. Pensla bullarna med smöret och strö över kanelsocker.