

# Vaniljknutar

Recept på saftiga vetebullar med len bakstabil vaniljkräm.

cirka 30 - 40 styck



Lite träning krävs



up to 140 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

50 g jäst  
150 g smör  
5 dl mjölk  
1 dl strösocker  
2 krm salt  
1 tsk kardemumma  
1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker  
12 - 13 dl vetemjöl

### Fyllning:

125 g smör  
1 dl strösocker  
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker  
1 tsk kardemumma

### Vaniljkräm:

1 Förp. Dr. Oetker Vaniljkräm  
4 dl mjölk

- 1 Smula ner jästen i en bunke. Smält smöret och tillsätt mjölk. Värm till fingervarmt och håll över jästen så att den löses. Arbeta ner övriga ingredienser, mjölet lite i taget, till en smidig deg. Låt jäsa under duk ca 50 min.
- 2 Blanda ihop fyllningen och låt den stå framme. Vispa vaniljkrämen enligt förpackning. Ställ i kylskåp.
- 3 Ta upp degen på mjölat bord, dela i 2 delar. Kavla 2 rektanglar, ca 40 x 20 cm. Bred fyllning på varje deg. Vik på mitten. Skär ca 1 cm breda strimlor av deglängderna. Tvinna strimlorna och forma bullar. Lägg i formar på en plåt.
- 4 Gör en grop i varje bulle och klicka i vaniljkräm. Vaniljkrämen är väldigt fast (för att inte rinna ut under gräddning), använd 2 matskedar så går det lättare. Låt jäsa under duk ca 30 minuter.
- 5 Sätt ugnen på 200 grader (varmluft). Pensla bullarna med ägg, grädda mitt i ugnen i ca 12-15 min. Låt svalna och pudra över florsocker.