

Christinas Q-bullar

Dessa bullar tar lite tid att göra men är riktiga festbullar. Med ägg och socker i degen. Och en fyllning som smakar mera. Med mandel och pärlsocker på toppen.

Q-bullarna blir faktiskt lika goda som det låter.

Det här behövs till ca 30 bullar:

2 dl mjölk
4 dl vetemjöl
50 g jäst
200 g rumsvarmt margarin
1 dl strösocker
3 ägg
ca 6 dl vetemjöl

Till fyllningen:

150 g margarin
1 1/2 dl strösocker
1 tsk vaniljsocker

Till pensling:

1 uppvispat ägg

Till garnering:

Flagad mandel och ev. pärlsocker

Så här gör man:

1. Smula jästen i en bunke. Värm



mjölken till fingervärme, ca 37 grader. Håll den över jästen och rör om. Tillsätt 4 dl mjöl och arbeta ihop till en deg.

2. Ställ bunken på varm och dragfri plats och låt degen jäsa 30 minuter under duk eller plast.
3. Arbeta sedan in margarinet, sockret, äggen och sist mjölet. Börja med 5 dl. Degen får inte arbetas för mycket. Tillsätt ev. ytterligare vetemjöl.
4. Rör ihop ingredienserna till fyllningen.

5. Ställ folieformar på en plåt.

Dela på fyllningen och lägg en klick i botten på varje form.

6. Tag upp degen på mjölat bakkbord. Dela degen i två delar. Forma dessa till längder och dela dem i bitar. Forma degbitarna till bullar och lägg i formarna.

7. Tryck ner resten av fyllningen i mitten av bullarna. Använd två teskedar eller klipp ett jack i bullen och stoppa ner fyllningen.

8. Jäs bullarna väl, ca 60 minuter under duk eller 40 minuter i värmeskåp.

9. Medan degen jäser, värm ugnen till 250 grader. Pensla med ägg och strö flagad mandel och pärlsocker över. Grädda i omkring 8 minuter.

Lycka till!