

# Krämbullar

**Vetedeig: (Alla ingredienser ska vara rumstemperade)**

**50 g jäst**

**5 dl mjölk**

**1 msk malen kardemumma**

**250 g smör**

**2 dl socker**

**1 kg vetemjöl (16,5 dl)**

**1 tsk salt**

**1 ägg (till att pensla bullarna med)**

**Fyllning:**

ca 3 dl marsankräm/vaniljkräm (blanda enligt förpackningen)

**Gör så här:**

1. Smula jästen i en bunke och tillsätt mjölken. Blanda tills jästen lösts upp helt i mjölken.
2. Tillsätt kardemumma, smör i delad i bitar, socker och hälften av vetemjölet. Arbeta ihop till en kladdig deg och tillsätt därefter saltet och mer mjöl efter behov.
3. Knåda ordentligt i minst 10 minuter med maskin på låg hastighet och lite längre om du kör för hand.
4. Kavla ut degen till en stor rektangel och skär ut rutor på ca 7x7 cm.
5. Klicka ut ca en tesked vaniljkräm på varje ruta och vik sedan in kanterna och forma till en boll. Lägg med skarven neråt på en plåt och låt jäsa 2-3 timmar under bakduk.
6. Sätt ugnen på 250 g strax innan bullarna jäst klart.  
Vispa upp ägget och pensla bullarna och baka av i ca 10-12 min tills bullarna har en fin gyllenbrun färg.
7. Låt svalna och pensla sedan bullarna med smält smör och doppa i socker.