

Krämiga vaniljbullar (20 st)

125 g margarin

3 dl mjölk

50 g jäst

1 dl socker

8-9 dl vetemjöl

Fyllning:

4 dl vaniljkräm (marsan)

Garnering:

2 msk smält margarin

1 dl socker

- Smält margarinet i en kastrull. Tillsätt mjölken och låt bli fingervarmt.
- Smula jästen i en bunke. Tillsätt mjölkblandningen och socker.
- Blanda in det mesta av mjölet till en ganska lös deg.
- Jäs övertäckt i ca 30 min.
- Kavla ut degen till 0,5-1 cm tjocklek. Tag ut rundlar med ett stort runt mått ca 10-12 cm i diam.
- Lägg ca 1 msk vaniljkräm på varje. Vik upp degen om fyllningen och kläm ihop till knyten. Lägg dem med släta sidan uppåt på bakpappersklädd plåt. Låt jäsa övertäckta ca 30 min.
- Grädda bullarna i nedre delen av ugnen ca 10 in i 225° C.
- Låt bullarna svalna övertäckta på galler. Pensla bullarna med smält margarin och doppa dem i socker strax före servering.

