

Semlor (ca 25 st stora)

5 dl mjölk
200 g margarin
1 pkt jäst
 $\frac{1}{2}$ tsk salt
1 dl socker
2 ägg
ca 18 dl vetemjöl (inte säkert man behöver allt)
ägg till att pensla bullarna med innan de gräddas

fillning:

inkrämets från bullarna
mald mandel
socker
mjölk eller grädde

- Smula sänder jästen i en skål. Smält margarinet och blanda med mjölken till "fingervarmt". Slå blandningen över jästen och rör om. Låt stå ett par minuter.
- Häll i resten av ingredienserna och arbeta degen kraftigt.
- Låt degen jäsa ca 40 min. under bakduk.
- Värm ugnen till 200° C.
- Knåda degen något och dela till lagom stora bullar, rulla till bullar och lägg på bakpappersklädd plåt.
- Låt jäsa i ca 20 min under bakduk.
- Pensla bullarna med uppvispat ägg och grädda ca 15 min mitt i ugnen. Låt bullarna svalna under handduk.
- Skär av ett litet lock på det antal bullar du vill göra vid (de andra kan frysas in).
- Gröp försiktigt ur inkrämets i bullarna med en gaffel. Blanda inkrämets med mald mandel, socker och späd med mjölk eller grädde. Fyll blandningen i semlorna. Garnera med vispad grädde innan locken sätts tillbaka. Sikta gärna över lite florsocker.

