

## **Mina bästa semlor**

### **Fördeg**

50 g jäst  
2.5 dl kall mjölk 3%  
375 g siktat dinkel eller vetemjöl (6.25 dl)  
1 msk strösocker

### **Karlsbaderdeg**

400 g siktat dinkel eller vetemjöl (6.5 dl)  
1.5 dl kall mjölk 3%  
135 g strösocker (1,5 dl)  
4 st äggulor  
2 tsk vaniljsocker  
2 tsk kardemumma, nystött  
2 tsk bakpulver  
0.5 tsk salt  
250 g smör, rumsvarmt  
1 st ägg, till pensling (valfritt)

### **Fyllning & garnering (till 12 semlor)**

2 dl hemkockt vaniljkräm (se länk i texten)  
350 g mandelmassa, egengjord (se länk i texten)  
inkräm från semmelbullarna  
2 msk mjölk eller grädde  
50 g hackad mandel, gärna rostad  
6 dl vispgrädde  
2 tsk strösocker  
0.5 dl florsocker