



BAKA

Saffransbullar med twist

Kock: **Lotta Öström** Tid: **30 min** Portioner:



Till de här saffransbullarna använder du din vanliga favoritsaffransdeg som grund.



INGREDIENSER

1 st saffransdeg (gjord på 0.5 liter vätska)
5 dl vaniljkräm (hemgjord eller köpt)
150 gram mjukt smör
2 msk sirap
1 dl socker
kardemumma efter smak
1 st ägg
pärlsocker

GÖR SÅ HÄR

1 Jag brukar göra en helt vanlig saffransdeg på en halv liter vätska. Efter att den har jäst så ta lite mindre än halva degen och kavla ut. Lägg den utkavlade degen i en ungsform med kanter. Bred på 5 dl vaniljkräm.

2

Kavla ut resterande del av degen och bred på en blandning av smör, sirap, socker och kardemumma. Rulla ihop och skär i skivor och lägg ovanpå vaniljsåsen.

3

Låt jäsa ca 20 minuter.

4

Pensla med uppvispat ägg och strö på pärlsocker.

5

Grädda 13-15 min, i 225 grader, lite beroende på ugn. Jag brukar lägga ett smörpapper över mot slutet så att de inte får för mycket färg.