



Långörenbullar

På släktmötet tyckte vi i styrelsen att deltagarna skulle bjudas på något som vi kallar i Långörenbullar. Jag, Christine Melin, fick i uppdrag att utprova olika recept. De färdiga bullarna har vi i styrelsen provsmakat under våra sammanträden.

Här följer nu receptet på ca 50st bullar:

75 g smör + 75 g margarin
1 pkt jäst för söta degar
5 dl mjölk
½ tsk. salt
1 dl socker + 2 msk brun farin
1 ½ tsk kardemumma
2 dl rågsikt
2 dl extra fint vetemjöl (eller vanligt)
8-10 dl vetemjöl

Fyllning: smör, brun farin, vaniljsocker, kanel, kardemumma, mandelmassa och lingonsylt eller rivet äpple.



Du gör en vanlig jästdeg, se på vetemjölspaketet där finns beredning. När degen jäst, delar du den i 2 delar.

Kavla ut en del i taget och bred på ca 25g smör, 3 msk brun farin, ½ tsk vaniljsocker ½ tsk kardemumma, ½ tsk kanel. Riv över 50 g Mandelmassa och 1 skalat äpple eller 1 dl lingonsylt.

Rulla ihop som en rulltårta och skär längden i 25-30 bullar. Lägg dem i bullformar på plåt och jäs ca 25 min Pensla med ägg och strö på pärlsocker eller brun farin.

Grädda i ca 10 – 15 min i 225-250 grader.

Lycka till och hoppas det ska smaka!

Från: Christine Melin