

Glutenfria Bullar med sylt och vaniljkräm

Saftiga glutenfria bullar fyllda med hallonsylt och vaniljkräm – perfekta för fika!

Fördeg

2,5 dl mjölk (+37 °C)

25 g jäst

1 tsk socker

1,5 dl Viljatuotes Glutenfri
Mjölblandning för Bullar

Till degen tillsätts

1 ägg

0,5 msk kardemumma

0,5 tsk salt

0,75 dl socker

75 g mjukt smör

3 dl Viljatuotes Glutenfri Mjölblandning
för Bullar

Topping

Ugnsfast hallonsylt

1 burk vaniljkräm

Florsocker och vatten till glasyr

Instruktioner

1. Blanda jäst med ljummen mjölk. Tillsätt socker och mjölmix.
2. Låt stå varmt i ca 10 minuter tills det bubblar.
3. Blanda torra ingredienser. Tillsätt ägg, torra ingredienser och mjukt smör i fördegen.
4. Knåda kraftigt för hand eller med maskin.
5. Forma små bullar och tryck en grop i mitten med ett glas.
6. Låt jäsa på plåt med bakplåtspapper ca 30 minuter.
7. Tryck ner gropen igen om nödvändigt. Pensla med ägg. Fyll med hälften kräm, hälften sylt.
8. Grädda i 225 °C i ca 10 minuter.
9. Rör ihop florsocker och vatten till glasyr. Ringla över när bullarna svalnat något.