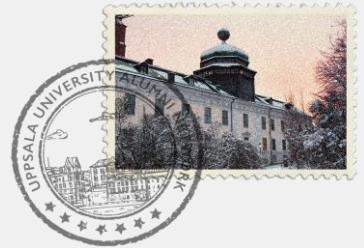




UPPSALA
UNIVERSITET

uu.se/alumni



SEMLOR

RECEPT

Ingredienser (25 små bullar)

100 g smör
300 ml mjölk, 3%
50 g färsk jäst (för söta degar)
1 tsp malen kardemumma
½ tsp salt
85 g socker
ca 500–550 g mjöl
1 vispat ägg för pensling

Fyllning:

200 g marsipan
inkråmet från bullarna
100 ml mjölk
300 ml vispgrädde

Dekoration:

Florsocker

MÅTTGUIDE

1 g = 1 gram = 1/1,000 of a kg
1 kg = 1 kilogram = 2,2 pounds (lb)
1 dl = 1 deciliter = 100 millilitres (ml) = ½ cup
1 litre = 10 dl = 1,06 quart (qt)
1 oz = 1 ounce = 1/32 of a quart (qt) = 28 ml
1 lb = 16 oz = 450 ml
1 tsp = 1 teaspoon = 0,17 oz = 5 ml
1 tbe = 1 tablespoon = 2 teaspoons = ½ oz = 15 ml
°C = degrees Celsius (or Centigrade)
°F = degrees Fahrenheit

1. Smält smöret och tillsätt mjölken. Värm upp till 37 °C.
2. Smula jästen i en skål och tillsätt kardemumman eller apelsinskalet.
3. Tillsätt mjölkvätskan och rör om tills jästen har smält. Rör i saltet, sockret och det mesta av mjölet, men spara lite till senare.
4. Arbeta degen i en köksmaskin i cirka 15 minuter, eller knåda så länge du kan.
5. Låt jäsa till dubbelt så stor som i skålen, cirka 40 minuter.
6. Lägg degen på ett mjölat bakkbord och skär i bitar. Rulla i bullar och lägg på ugnspapper eller smörjd bakplåt. Låt bullarna jäsa till dubbelt så stor som ungefär en timme.
7. Pensla bullarna med ägg. Baka i ugnens nedre del, vid 225 °C i cirka 8–10 minuter för stora bullar och 250 °C i 5-7 minuter för små. Låt svalna.
8. Klipp av topparna på bullarna. Gröp ut mitten av varje bulle (ca 2 tsk) och smula i en skål.
9. Riv marsipanen grovt och blanda den med smulorna och mjölken till en krämig massa.
10. Fyll de ihåliga bullarna med denna blandning.
11. Vispa grädden och spruta eller skeda den över fyllningen. Placera toppen på bullen och dekorera med florsocker.
12. Servera semlan som den är eller i en djup skål med varm mjölk och malen kanel, en så kallad *hetvägg*.