

## Adventsfika

Är ganska precis hemkommen från Ö-vik där vi varit och firat barnens kusin Elsa som fyller 8 idag. Vi hade turen att bli bjudna på tacos. Så himla gott. Sen fick vi kaffe och tårta på det. De har precis flyttat in i sitt nya hus. Jättefint hade de fått det!

Tänkte tipsa om de här saffranssockerbullarna som jag bakat till första advent. Barnen gillar inte vanligtvis saffran, men de här slukade dem. Det är faktiskt inte många kvar. Måste nog baka fler.



### Saffranssockerbullar med vit choklad

**24–26 st**

½ g saffran (1 påse) + 1 tsk strösocker

3 ½ dl mjölk, fingervarm

25 g jäst

1 ägg

1 krm salt

¾ dl strösocker

75 g smör, rumsvarmt  
1 tsk kardemummakärnor, mortlade  
12–14 dl vetemjöl

**Fyllning**

ca 150 g vit choklad, hackad  
50 g smör, rumsvarmt  
2 msk florsocker

**Garnering**

Ev. 1 ägg  
Smör  
Strösocker

Stöt saffranet i en mortel tillsammans med 1 tsk socker. Blanda saffran och mjölk i en bunke. Smula ner jästen och rör om tills den lösts upp. Tillsätt ägg, salt, socker, smör, kardemumma och mjöl, lite i taget. Knåda degen kraftigt i några minuter. Låt den jäsa under bakduk i 50–60 min.



Dela degen i 24–26 bitar och forma dem till bollar. Fyllning: Blanda choklad, smör och florsocker till

en massa. Dela massan i lika många högar som bullar. Gör ett hål i varje bulle och tryck ner fyllning. Nyp ihop hålet ordentligt.



Lägg bullarna med skarven nedåt på en plåt med bakplåtspapper. Låt dem jäsa under bakduk i ca 30 min. Sätt ugnen på 250 grader. (Pensla eventuellt bullarna med ägg efter jäsningsen om du vill ha en glansig yta, men eftersom de ska penslas med smör efter gräddningen så kan man hoppa över det).

Grädda bullarna mitt i ugnen i ca 9–13 min. Pensla bullarna med smält smör medan de fortfarande är varma och doppa dem i strösocker. Låt dem svalna på en plåt eller galler.



Bullreceptet kommer från [Lindas bakskola](#).