



8–10
portioner

SEMLA

med fyllning på mixade marsipanägg, baileysgrädde
och hackade chokladägg

RASKDEG

50 g jäst
2,5 dl rumstempererad standardmjölk
100 g ljus sirap (eller strösocker)
350 g vetemjöl

BOTGÖRNING

2,5 dl kall standardmjölk
150 g ljus sirap (eller strösocker)
200 g rumstempererat smör
skuret i bitar
10 g salt (ca 2 tsk salt)
2 msk nymalen kardemumma
750 g vetemjöl special
1 ägg

SERVERING

1 påse Anthon Berg stora
marsipanägg (124 g)
2 dl vispgrädde
2–3 msk baileys eller chokladmjölk
½ påse Anthon Berg chokladägg (80g)
Florsocker

GÖR SÅ HÄR

Lös upp jästen i mjölken. Tillsätt sirap och mjöl och arbeta fram en elastisk deg. Ca 5 minuter i matberedaren eller 10 minuter för hand. Täck över raskdegen och låt jäsa i 30 minuter i rumstemperatur.

Tillsätt ingredienserna till botgöringen och arbeta degen tills den är elastisk. Ca 10 minuter i matberedare på medelfart eller 15 minuter för hand. Häll ut degen på bakbord och dela den i jämnstora bitar. Forma varje bit till en grov bulle. Lägg på bricka klädd med bakplåtspapper, täck med plastfolie och låt stå i kylskåp i ca 30 minuter.

Ta ut degarna och forma dem till släta bullar och lägg glest på klädda plåtar. Täck över med ren bakduk och låt jäsa kallt i 8 timmar. Ta ut bullarna och låt dem jäsa ca 1,5 timma i rumstemperatur. Värm ugnen till 225 grader. Grädda bullarna i mitten av ugnen tills de börjar bli lite gyllenbruna. Låt svalna.

SERVERING

Mixa marsipanägg till en fin massa i matberedare. Skär av locket på 4 bullar och gröp ut delar av innanmätet med en gaffel. Spara 1/3 av det som gröpts ut och blanda med de finmixade marsipanäggen och mjölk till en spritsbar massa. Fyll semlorna med detta. Vispa grädden fluffig och tillsätt baileys. Fördela grädden över semlorna, toppa med hackade chokladägg, sätt på locket och pudra florsocker över. Servera genast.