

Rimbobullar

25 g Jäst
2 dl kall mjölk
200 g Smör, rumstempererat
1 msk Socker
Ca 6 dl Vetenjöl

Fyllning

75 g Smör
1,5 msk Socker
1,5 tsk Vaniljsocker

Rör ut jästen i lite av mjölken. Tillsätt de övriga ingredienserna och arbeta samman dem till en smidig deg.

Kavla ut den och bred ut fyllningen. Rulla ihop och skär lagom bitar. Lägg i pappersformar.

Låt jäsa i 2 tim i rumstemperatur.

Pensla med ägg och strö ev på pärlsocker och mandel.

Grädda i 250° 5-8 min