Rosbullar

Antal: recept_2020-06-07

Dessa vackra bullar är en hit på fikabordet! Skivat äpple ger utseendet av rosenblad och gör dessa rosbullar både vackra att titta på och goda att äta.

Pris: 1 kr

Bulldeg:
75 g veganskt margarin
2.5 dl växtmjölk (jag använde sojamjölk)
25 g jäst för söta degar
2 msk socker
6.5 dl vetemjöl + mer till utbakning

Fyllning:
200 g mandelmassa
1 tsk kardemumma
1 krm vaniljpulver
100 g veganskt margarin

Rosblad:
3-4 små röda äpplen, tex Pink Lady eller Royal Gala

Övrigt:
Florsocker till garnering

Smält margarinet i en kastrull (utan att det kokar!) och blanda sedan i sojamjölken. Ta blandningen av värmen. När denna är fingervarm så tillsätt jästen och sockret och blanda sedan väl.

Häll blandningen i en bunke och tillsätt mjölet, lite i taget. Knåda degen och låt den sedan jäsa i 40 minuter under en bakduk.

Gör fyllningen genom att blanda rumsvarmt margarin med kryddorna och riven mandelmassa tills du får en jämn smet.

När degen jäst färdigt, knåda den igen och kavla ut den tunt på ett mjölat bakbord. Bred sedan ut fyllningen på degen och vik den dubbel. Kavla ut degen så att den blir så tunn som möjligt, helst ca 35 cm hög och valfri bredd. Skär sedan remsor av degen som är ca 5x35 cm stora.

Ta bort kärnhuset ur det första äpplet och dela sedan äpplet på mitten längst med höjden. Använd en mandolin eller en osthyvel för att försiktigt skära tunna regnbågsformade skivor av äpplet, ca 3 mm i tjocklek.

Du kan nu börja rulla dina rosbullar. Ta en remsa med deg och lägg första äppelbiten ca en halv cm från överkanten längst till höger på remsan. Ca hälften av äppelskivan ska vara på degen och andra halvan (bågen) ska sticka upp ovanför degens kant. Lägg nästa äppelskiva på samma vis lite omlott ovanpå den första skivan. Den andra skivan ska börja efter hålet där kärnhuset tagits bort på den första skivan.

Upprepa processen tills det bara är ca 2 cm kvar av din remsa med deg. Det behövs vara lite deg över på slutet för att hålla ihop bullen.

Rulla sedan ihop bullen från där du la första äppelskivan. Detta kommer vara rosens mitt. Rulla bullen lite diagonalt så att mitten på rosbullen är lite högre upp än de övriga kronbladen. Rulla bullen hela vägen ut och nyp ihop den lite i underkant. Ställ sedan rosbullen i en bullform och gärna i en muffinsplåt så de får lite extra stöd.

Upprepa samma sak med resten av degen. Skär äppelskivorna när du behöver dem istället för att skära till alla bullar på samma gång, så de inte hinner bli bruna.

Grädda sedan rosbullarna i mitten av ugnen i 200 grader i ca 10 minuter. Låt bullarna svalna något och pudra dem med lite florsocker innan servering.