

# Ritas bullar

(64 stycken)

## Grunden

50g jäst

150g smör

5dl mjölk

½tsk salt

1½dl socker

2tsk kardemumma

1½l vetemjöl

1 ägg

pärsocker

64 formar

## Fyllningen

100g smör

3tsk kanel

4msk socker

Smält smöret, häll i mjölken och låt degspadet bli fingervarmt. Smula ner jästen i en stor bunke. Häll degspadet över jästen. Rör om. Tillsätt salt, socker, kardemumma och 1l mjöl. Arbeta degen väl så den blir blank och smidig. Låt den jäsa 15 minuter.

Förbered plåtarna.

Arbeta in resten av mjölet. Knåda på bakbordet. Dela degen i fyra lika stora delar.

Kavla ut degen. Smöra, sockra och kanela. Skär upp varje deg i 16 remsor. Knyckla till bullen och lägg i formen.

Vispa upp ett ägg och pensla på. Strö pärlsocker.

Grädda bullarna i 250°C i 6 minuter.