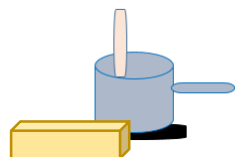
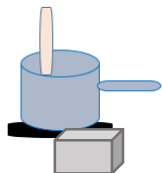


1. Smält 100 g SMÖR



2. Rör ner ½ liter MJÖLK,
värm till 37°C

3. Smula 50 g JÄST.
Häll över mjölken.



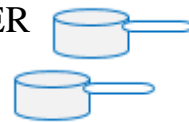
1 tsk SALT

2 dl SOCKER

1 ÄGG



2 tsk



4. Rör ner.

KARDEMUMMA

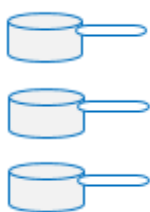


Ca 12 dl VETEMJÖL



5. Tillsätt mjölet lite i taget
och knåda degen.

6. Låt jäsa under bakduk.



50 g mjukt SMÖR



1 msk

VANILJSOCKER



¾ dl SOCKER

7. Skär 3 dl RABARBER i tunna skivor
och blanda med 1 tsk POTATISMJÖL.

8. Kavla ut degen. Bred ut smöret
och strö på socker och rabarber.



9. Rulla ihop degen. Skär i bitar.
Lägg i bullformar.



10. Pensla med uppvispat ÄGG. Garnera
med PÄRLSOCKER. Grädda ca 8-10
minuter i 225°C.