

## Heidelbeer-Bullar

Die süsse Variante von Köttbullar aus der schwedischen Küche

### Zutaten Teig (für 20 Stück)

100g	Butter
4 dl	Milch
1 TL	Kardamompulver
100g	Zucker
1 Prise	Salz*
25g	Hefe frisch oder 10g Trockenhefe*
600g	Halbweissmehl* oder Dinkel-Halbweissmehl*

### Zutaten Füllung

250g	Mandelmasse oder Rohmarzipan
225g	Heidelbeeren
50g	Zucker
1	Ei zum Bestreichen

### Zubereitung

Butter zerlassen, Milch, Kardamom, Zucker und Salz hinzugeben. Auf ca. 37° (handwarm) abkühlen lassen. Hefe fein zerbröseln und die Flüssigmischung darüber giessen. Rühren bis sich die Hefe aufgelöst hat.

Mehl bis auf einen kleinen Rest einarbeiten. Es soll ein geschmeidiger Teig entstehen. Falls nötig, mehr Mehl zugeben. Teig etwa 40 Minuten unter einem Tuch gehen lassen.

Mandelmasse in 20 dünne Scheiben von 5 cm Durchmesser schneiden.

Hefeteig auf bemehlter Unterlage in zwei Hälften teilen. Jede Hälfte nochmals in zehn Teile schneiden (ca. 50g Teig pro Kugel), zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Teigkugeln leicht flach drücken.

In jede Kugel eine Scheibe Mandelmasse hineindrücken. In die Vertiefung einen Esslöffel Heidelbeeren geben und diese mit Zucker bestreuen. Die Teigkugeln unter einem Tuch nochmals 25 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 225° vorheizen. Teigränder mit Ei bestreichen und Bullar in der Mitte des Ofens während 12-15 Minuten backen.

Tipp: Schmeckt besonders authentisch schwedisch mit selbst gepflückten Heidelbeeren.

Variante: mit Cantadou und Thon füllen (dann Zucker für Teig auf 50g reduzieren!)

Quelle: Schärensommer – Meine Lieblingsrezepte von Viveca Sten