

# Semlor / fastlagsbullar

## Zutaten (ca. 12 Bullar)

- 75g Butter
- 3dl Milch
- 25g Germ (½ Pkt)
- 2 Fingerspitzen Salz
- 1 Teelöffel Kardamom gemahlen
- 0,5dl Zucker
- 9dl Mehl
- 1 Ei
- Für die Fülle
- 200g Marzipan
- 1dl Milch
- 2,5dl Schlagobers
- Vanillezucker
- Staubzucker



Den **Germteig** gut kneten, an einem warmen Ort rasten lassen, dann zu Kugeln geformt backen, auskühlen lassen.

## Für die Fülle

die fertig gebackenen Bullar mit einem kleinen Löffel etwas aushöhlen, mische den ausgehobenen Teig mit dem Marzipan, etwas Obers (1 Esslöffel) gut durch. Den Rest des Obers schlagen, mit etwas Vanillezucker verfeinern, die Masse in die Bullar füllen, mit Schlagobers verzieren, den Deckel darauf und mit Staubzucker bestreuen.

**Semlor / Fettisdagsbullar / Fastlagsbullar** werden meistens in der Zeit von Faschingsdienstag und dem letzten Tag vor Ostern gegessen. Früher als man noch streng gefastet hat, wurden die Fettisdagsbullar in den letzten Tagen vor dem Fasten gegessen.