

# Vaniljsemlor



Semlor finns numera i massvis med olika varianter och inte bara de gamla vanliga med bulla, mandelmassa och grädde. Denna varianten hittade jag i den lokala matvaruaffären när jag skulle veckohandla och tänkte jag var tvungen att testa hemma. Det finns många som inte gillar mandelmassa så det kan ju vara smart att ersätta den med något annat istället. Överlag kan jag tycka att semlor är lite i sötaste laget, detta då jag inte riktigt gillar smaken av vispad grädde. Nu adderas än söt vaniljkräm till semlan och kombinationen är kanske ännu sötare då mandeln ryter av lite mer mot grädden, men man måste ju prova innan man kan säga något om dem. Här gjorde jag bara 4 semlor att ha som eftermiddagsfika en lördag efter några timmar i pulkabacken.

[Släta bullar enligt recept](#)

[Vaniljkräm enligt recept](#)

2 dl vispgrädde

Skär ett trekantigt lock i varje slät bulle och gröp ut lita av inkråmet. full på med lite vaniljkräm i gropen. Vispa grädden lite lagom, om man vispar den för hårt kan den bli svår att spritsa, och spritsa den ovanpå vaniljkrämen, lägg på locket och sikta florsocker över innan servering