

inköpslistan.se

Av: Erika

32 st

Övrigt, Lättlagat, Bakning

LUSSEKATTER

Ingredienser

1 tsk vaniljsocker
17 dl vetemjöl *(Vetemjöl special)*
5 dl mjölk, standard
50 g jäst
150 g smör
3 pkt saffran
1 burk kesella
1,75 dl strösocker
2 st ägg
64 st russin

Gör så här

1. Smält smöret i en kastrull. Blanda i mjölken och rör därefter ut saffranet i vätskan. (37-40 grader)
2. Rör ut jästen i degspadet.
3. Blanda i Kessela och 1 ägg, söckret, salt och vaniljsockret.
4. Rör i mjölet och arbeta ihop det till en smidig deg.
5. Låt jäsa i 40 min under bakduk.
6. Dela degen i 32 delar och forma dem till lussekatter.
7.Låt lussekatterna jäsa under bakduk i 30 minuter.
8. Pensla dem med ägg o mjölk. Sätt dit russin.
9. Grädda mitt i ugnen i 225 grader i ca 7-8 minuter.