



bild saknas

- 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.