


Lussekatter med kristyr

Recept på saftiga och goda lussekatter som pimpats med kristyr och dekorativt strössel.

cirka 40 styck

   Lite träning krävs

 up to 80 Min.



Ingredienser:

Lussekatter:

200 g smör
5 dl mjölk
2 msk Dr. Oetker Saffransarom
50 g jäst
1 st ägg
2 dl strösocker
1 krm salt
cirka 16 - 17 dl vetemjöl
1 dl russin
1 st ägg uppvispat

Dekoration:

1 st Kristyr vit
Dr Oetker valfritt strössel

- 1 Smält smöret och tillsätt mjölk och saffransarom, värm till 37°. Smula ner jästen i en bunke och häll över mjölkblandningen. Rör tills jästen löst sig.
- 2 Knäck ner ägget och tillsätt socker, salt och det mesta av mjölet. Arbeta degen tills den är smidig, ca 5 minuter i maskin och 10 minuter för hand. Jäs övertäckt i ca 30-40 minuter till dubbel storlek. Ta upp degen på mjölat bakbord och dela degen i två delar. Dela varje deg i ca 20 jämnstora bitar. Rulla ut varje del till en smal rulle och forma lussekatter.
- 3 Lägg lussekatterna på plåtar täckt med bakplåtspapper och garnera med russin, tryck till djupt ner i bullarna. Jäs under bakduk i ca 30 minuter.
- 4 Pensla bullarna med uppvispat ägg och grädda i 225 grader, ca 8 minuter tills de är gyllenbruna. Ställ att svalna under bakduk. Låt fantasin flöda och garnera med dekorationskristyr och valfritt strössel.