

Lussekatte ()

Det skal du bruge:

5 dl. Mælk

50 g gær

Ca. 850 g mel + lidt mere til at ælte dejen med (Husk endeligt ikke at bruge for meget for så bliver bollerne tørre og kedelige)

100 g sukker

100 g smør

1 tsk. Salt

3 æg

Rosiner og mandler til pynt

1 tsk. safran

Sådan gør du:

Varm ca. halvdelen af mælken med safran til lige før kogepunktet

Lad safranmælken stå lidt.

Tilsæt resten af mælken

Tilsæt to æg og pisk let

Tilsæt salt

Udrør gæren i den lune mælkeblending

I en anden skål blandes mel og sukker

Smørret smuldreres fint i melblandingen (de fleste opskrifter foreskriver at smørret smeltes, men det gør bollerne meget bedre at smuldre smørret)

Mælkeblendingen hældes over i melblandingen og det hele røres sammen.

Dejen tages op på bordet og æltes til den er blank og smidig.

Lad dejen hæve tildækket til dobbelt størrelse (ca. 45 minutter)

Slå dejen sammen og tril den til små tynde pølser.

Rul hver pølse sammen i enderne som et S og læg S'erne sammen to og to

Lad Luciabollerne efterhæve i ca. 30 minutter.

Pensel bollerne med let sammenpisket æg og pynt med rosiner og mandler.

Bag Luciabollerne i ca. 15 minutter i en 225 C varm ovn. Bagetiden afhænger af størrelsen så hold øje med luciabollerne. De er færdige når de er gyldne og lyder hult når man banker dem let på undersiden.