



Lussekatter

Ingredienser

5 dl melk
200 g smør
100 g gjær
2,5 - 5 g safrantråder (+ evt 1 sukkerbit) (se tips)
1 egg
3 dl sukker
2 ts kardemomme
1,5 liter hvetemel

Pensling:

1 egg

Pynt:

rosiner

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland med melken og varm opp blandingen til den er lunken (fingervarm). Tilsett safran. Bruker du safrantråder, knuses de først lett med litt sukker. Smuldre gjæren i en bakebolle, ha litt av smørmelken i bakebollen og rør til gjæren har løst seg opp. Tilsett resten av smørmelken, lett sammenpisket egg, sukker og kardemomme. Begynn så å blande inn det meste av melet og elt deigen til en jevn og smidig deig. La deigen heve tildekket i 1 time.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Form Lussekatter i ulike fasonger og legg dem på bakepapkledde stekeplater. Etterhev i



ca. 15 minutter.

Stikk rosiner i bollene til pynt, og pensle over bollene med egg som er pisket lett sammen med litt melk. Stek bollene midt i ovnen ved 200 °C i 10-15 minutter.

Tips

2,5-5 g safran høres mye ut, men denne mengden brukes dersom du har ekte safranrøder. Disse støtes da i morter sammen med sukkerbit. Jeg pleier å kjøpe ekte safran når jeg er i utlandet (lett å få kjøpt i landene rundt Middelhavet) og i delikatessebutikker i Norge. Hvis du derimot kjøper ferdig pulverisert safran, holder det med mindre mengde. 0,5 gram er det vanlige, men vil du ha skikkelig god safransmak kan du bruke 1 gram.

Et smart triks er å etterheve gjærbakst over vannbad. Kok opp en stor kjele med vann og sett stekeplaten med bollene over kjelen. Dampen gjør at bollene hever flott allerede etter ca 15 min.

"Lussekatter" er fine å fryse, så disse kan du lage i forveien og f.eks. tine opp til frokosten den 13. desember!:-)

Se også "Luciaboller", "Lusseboller" og "Safranboller".

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lussekatter>