Barnas Luciaboller



Ingredienser

150 g gjær (3 pk)
300 g smør
1 liter melk
5 gram safran
4 dl sukker
4 egg
2 kg hvetemel

Pynt:
egg + litt melk til pensling
rosiner

Fremgangsmåte

Smelt smør, ha det i melken og varm til romtemperatur. Smuldre opp gjæren i en bakebolle (husk at bakebollen må være stor, med mindre du bruker halv oppskrift, se tips). Løs opp gjæren i væsken. Tilsett knust safran. Pisk sammen eggene og sukker og bland det i væsken. Bland i det meste av melet kna deigen godt. Legg et klede over og la den heve på lunt sted til dobbelt størrelse.

Elt deigen ut på et bord drysset med mel. Bak ut Luciaboller som små s'er. La bollene heve på bakepapirdekket plate i 20 minutter.

Når de er ferdig hevet, pensles bollene med egg som er pisket lett sammen med litt melk. Pynt bollene med rosiner. Stekes midt i ovnen på 225°C i 5-6 min, til bollene er gjennomstekt og er gylne i fargen.

Tips

Hvis du vil lage halv (dvs normal) porsjon, kan du bruke denne oppskriften:

75 g gjær
150 g smør
5 dl melk
2,5 gram safran
2 dl sukker
2 egg
1 kg hvetemel

Det er selvfølgelig ikke noe i veien for å forme Lussekatter i andre fasonger også. S'ene er valgt her fordi de er enklest å lage, og lett kan lages passe store for små barn å holde og å spise. Husk bare på at dersom du lager større boller, må steketiden økes til ca 10-12 min.

"Barnas Luciaboller" er fine å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/barnas-luciaboller