Lussekatter i krans



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 6 dl melk
♥ 50 g gjær
♥ 1 g safran
♥ 1 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 14 dl hvetemel

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Pynt:
♥ 1 dl rosiner
♥ 1 dl perlesukker

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Smuldre gjæren i en bolle. Smelt smøret og bland i melken. Varm opp blandingen til den er fingervarm. Løs opp gjæren i smørmelken.

Hvis du bruker ekte safrantråder som meg, så knus dem sammen med litt av sukkeret til det blir finkornete. Ha dette i smørmelken. Bruker du ferdigmalt safran, kan du ha pulveret direkte i smørmelken.

Tilsett også sammenvispet egg og resten av sukkeret. Bland deretter inn hvetemelet og kna til du får en jevn og smidig deig (spar litt mel til utbakingen). La deigen heve lunt i ca 40 minutter.

Forming:
Del deigen i mindre emner, som trilles til lengder og som formes til S'er.

Dekk en stekeplate med bakepapir og legg Lussekattene i en stor krans og deretter i en indre krans. Jeg brukte 10 lussekatter i den ytre kransen og 5 i den indre, men dette avhenger av hvor store du lager hver Lussekatt. Husk at Lussekattene hever seg en god del under stekingen, så la det være litt luft mellom dem. Etterhev kransen i 30 minutter.

Form resten av deigen til individuelle Lussekatter som også legges på bakepapirdekket stekeplate og etterheves i 30 minutter.

Steking:
Pensle over Luciakransen og Lussekattene med sammenpisket egg som er blandet med litt melk. Pynt kransen og Lussekattene med rosiner og perlesukker.

Stek Luciakransen nederst i ovnen ved 220°C i ca. 15-20 minutter.

De individuelle Lussekattene stekes midt i ovnen ved 220°C i ca. 10 minutter.

Tips

♥ Det hvite perlesukkeret jeg har brukt, har jeg kjøpt i Sverige. Perlesukkeret er fra Dansukker og finnes i de flest svenske matbutikkene. Jeg er ikke kjent med at dette produktet fås kjøpt i Norge. Smaken blir imidlertid like god med vanlig, norsk perlesukker.

♥ Som all gjærbakst, smaker denne aller best samme dag og aller helst nystekt. Det du ikke får spist opp, bør legges direkte i fryseren. Ved tining legges lussekattene en kort stund i ovnen, så smaker de som nybakte igjen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lussekatter-i-krans