Lussesemlor (Lussekatter med marsipan og krem)

Ingredienser



Gjærdeig:
♥ 50 g gjær
♥ 150 g smør
♥ 5 dl melk
♥ 1 g malt safran (se tips)
♥ 2 dl sukker
♥ 250 g kesam
♥ 1,5 liter hvetemel (evtl litt mer)

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ rosiner

Marsipankrem:
♥ 400 g ekte marsipan (se tips)
♥ 0,5 - 1 dl kremfløte

Kremfyll (se tips):
♥ 2 - 5 dl kremfløte
♥ 1 - 3 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Lussekatter:
Smuldre gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melk i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (fingervarm). Rør inn safran (se tips).

Løs opp gjæren i safranmelken. Tilsett sukkeret og kesam. Visp blandingen jevn og klumpfri. Begynn så å blande i det meste av melet og elt deigen i kjøkkenmaskin i 5 minutter, til en jevn og smidig deig. La deigen heve tildekket i ca. 1 time.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Bruk eventuelt litt ekstra hvetemel hvis deigen virker klissete.

Form Luciaboller (jeg lager boller med S-fasong her) og sett dem på bakepapirkledde stekeplater. La bollene etterheve godt.

Stikk rosiner i bollene til pynt. Pisk egg og melk lett sammen med en gaffel og pensle over bollene.

Stek Luciabollene på midterste rille i ovnen ved 225°C i ca. 10 minutter. Avkjøl på rist til bollene er helt kalde.

Fyll og pynt:
Ha marsipanen i en food processor sammen med kremfløte. Kjør blandingen glatt. Spe eventuelt med litt mer kremfløte til marsipanmassen blir som en tykk, smørbar krem.

Pisk kremfløte og vaniljesukker til en fast fløtekrem.

Del Lussekattene på midten. Smør et tykt lag marsipankrem på det underste laget. Sprøyt på fløtekrem. Legg på toppen og sikt over melis til pynt.

Tips

♥ Jeg liker å ha skikkelig god safransmak på bollene. Jeg liker å bruke 1 gram malt safran (som tilsvarer 2 små poser). Jeg har også testet oppskriften med ekte safrantråder, og da bruker jeg en god klype. Ekte safrantråder knuser jeg sammen med litt sukker før jeg har det i smørmelken for at safransmaken og den gule fargen skal spre seg enda bedre i hele deigen.

♥ Bruk ekte marsipan med minst 50 % mandelinnhold (lilla rull fra Odense), for den gir best smak og gjør at marsipanfyllet holder seg tykt.

♥ Oppskriften gir ca 14 Luciaboller. Du trenger ikke å fylle alle med marsipan og krem, derfor er mengdeangivelsen på fyllet fleksibelt. Jeg fylte her bare halvparten av bollene med marsipanfyll og krem og beholdt resten av bollene uten fyll. Marsipanfyllet kan da også halveres.

♥ Boller uten fyll er fine å fryse. Boller med fyll bør spises samme dag.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lussesemlor-lussekatter-med-marsipan-og-krem