Lussekatter med vaniljefyll



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 1 liter helmelk
♥ 300 g smør
♥ 250 g melis
♥ 1 gram malt safran (se tips)
♥ 100 g gjær
♥ 1,5 kg hvetemel

Vaniljesmørkrem:
♥ 250 g smør
♥ 2 dl sukker
♥ 4 ss vaniljesukker
♥ 1 ss vaniljepasta

Pensling og sukkerdryss:
♥ 100 g smør
♥ 2 dl sukker

Fremgangsmåte

Gjærdeig med safran:
Kok opp melk, smør og melis. Ta kjelen av platen og rør inn malt safran. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C - NB! dette tar en stund).

Rør gjæren ut i væsken. Bland inn hvetemelet (se tips). Elt deigen til den er smidig. La deigen heve i 30 minutter.

Vaniljesmørkrem:
Ha mykt romtemperert smør, sukker, vaniljesukker og vaniljepasta i en bolle. Pisk dette godt sammen (jeg bruker elektrisk håndmikser til dette).

Utkjevling og forming:
Kjevle ut deigen til en kjempestor, avlang leiv (ca. 60 x 40 cm). Jeg brukte her en stor plastpose som underlag. Alternativt kan du dele deigen i to og kjevle ut hver del for seg (to leiver som måler ca. 30 x 40 cm).

Bre vaniljesmørkremen jevnt utover leiven med en smørekniv.

Brett så 1/3 av deigen over slik at den dekker 2/3 av deigen. Brett så over den siste 1/3 av deigen. Du har nå en leiv med 3 lag. Kjevle den brettede deigen forsiktig litt utover så den blir lavere og jevn i kantene.

Skjær leiven i lengder som er ca. 2 cm brede. Ta hver lengde og legg på bakebordet med snittflaten vendende opp. Rull inn begge sidene i hver sin retning slik at du får boller med S-fasong. Legg S-ene på bakepapirdekkede stekeplater. La de etterheve i ca. 30 minutter.

Steking og pynting:
Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i 10 - 12 minutter (se tips), til bollene er gylne og gjennomstekte.

Mens bollene steker, smelter du smøret til penslingen og har sukkeret på en tallerken.

Pensle de stekte Lussekattene med smeltet smør straks de er tatt ut av ovnen. Dypp dem deretter i sukker (eller dryss sukkeret over bollene med en skje).

Avkjøles og nyyyytes!

Tips

♥ Jeg liker å ha skikkelig god safransmak på bollene og bruker 1 gram malt safran som tilsvarer 2 små poser à 0,5 gram. Dersom du har safrantråder, knuser du dem sammen med litt sukker i en morter før du har safranen i smørmelken.

♥ Tilpass melmengden. Det kan hende du trenger litt mer enn det som er angitt i oppskriften. Deigen skal være god å trille og ikke løs og klissete.

♥ For å få god vaniljesmak på fyllet, bruker jeg ekte vaniljesukker (ja, det er riktig med 4 spiseskjeer) og vaniljepasta, som er en mørk vaniljesirup som fås kjøpt i de fleste store matbutikkene. Fantastisk produkt! Har du ikke vaniljepasta, kan du bruke enda litt mer vaniljesukker.

♥ Det er ikke absolutt nødvendig å heve denne deigen før du baker ut Lussekattene. Bollene må imidlertid etterheve før steking for at du skal får den ekstra myke og luftige konsistensen.

♥ Pass nøye på Lussekattene under stekingen. De skal stekes på nokså høy varme, så pass på at de ikke blir for mørke på toppen. Steketiden vil avhenge av hvor store du lager dem.

♥ Lussekatter med vaniljefyll er fine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lussekatter-med-vaniljefyll