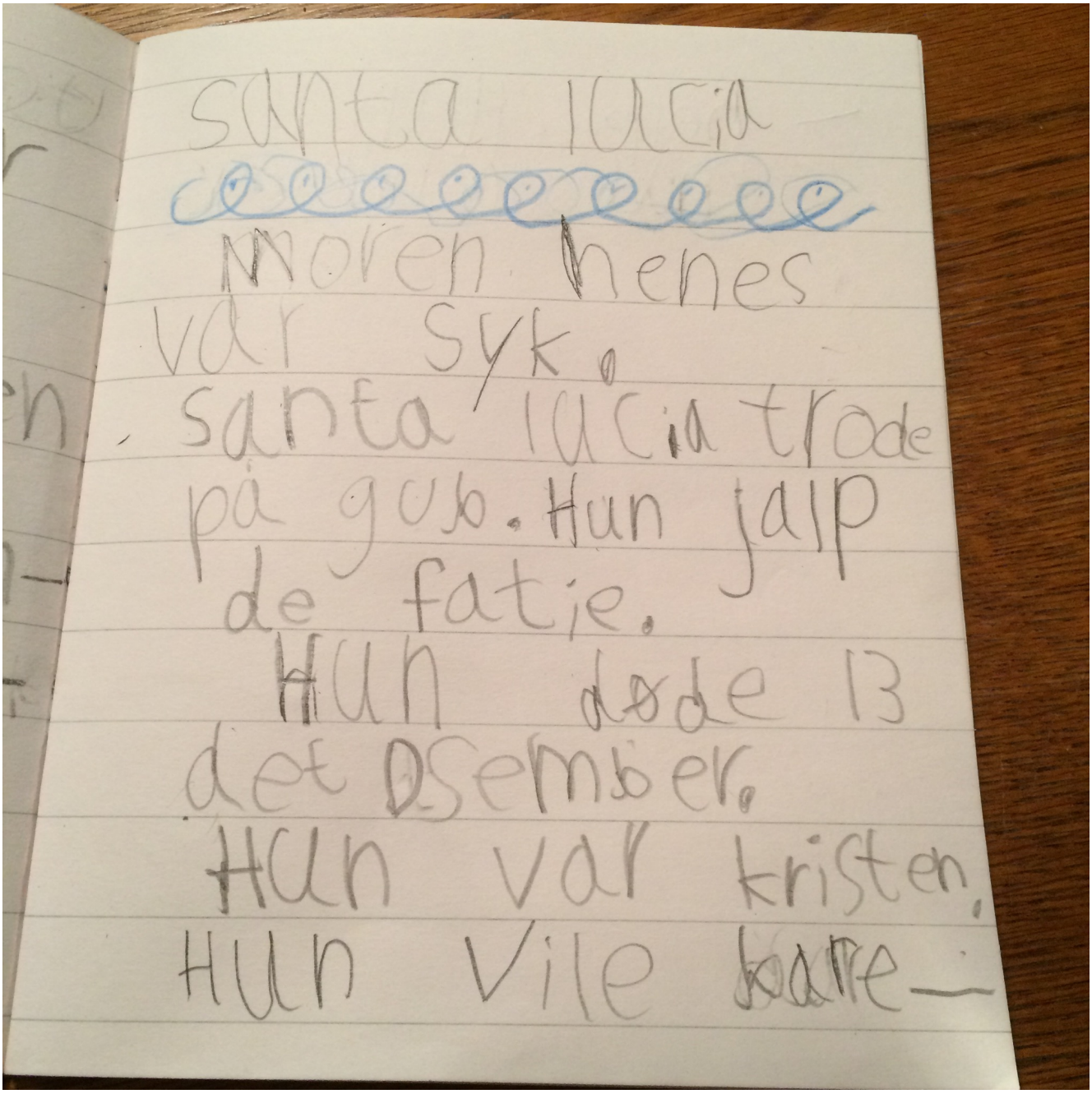
Nystekte lussekatter til lørdagsfrokosten

Frokost!

På lørdag er det Lucia. For mange småbarnsfamilier er det litt big deal, men kanskje ikke for alle andre. Hvorfor det, tenker jeg da! Hvem vil vel ikke bli gladere av å kle seg i hvitt, snurre litt glitter rundt livet og i håret og tenne lys en mørk desember dag? OG viktigst av alt: spise nystekte boller lørdag morgen! ALLE har godt av det MINST en gang i året. Så kjøp inn det du trenger, inviter noen på frokost, sett deigen og rull ut lussekatter fredag kveld. Lørdag morgen setter du godsakene til heving 30 minutter på badegulvet mens du lager kaffe og gjør deg klar. (LES: Tar på deg glitter). Så er det bare å steke boller og bade deg i ros. Det fortjener du!

Vedlagt litt info om Santa Lucia:



Kaldhevede lussekatter:

(12 stk)

3 dl h-melk

en klype safran

75 gram mykt meierismør i terninger

100 g sukker

600 g siktet hvetemel

7 gram tørrgjær (evt 25 g fersk gjær)

1 egg

1 egg+1 ss melk til pensling

24 rosiner til pynt

Støt safranen i morter. Ha alle ingredienser i en eltebolle og kjør maskinen på lav hastighet i ca 10 minutter. Ha litt mel på benken og hell ut deigen. Del deigen i 12 like store emner. Trill hvert emne til lange pølser og snurr pølsen like langt inn fra hver side så du får en snirklete s. Legg de ferdig formede emnene på et bakepapirkledd stekebrett som får plass i kjøleskapet ditt. Alternativt kan du ha de på et mindre brett og flytte de over neste morgen. Evt ha de på et veldig kaldt soverom hvis du ikke finner plass i kjøleskapet. Neste morgen tar du brettet ut og setter det et lunt sted, feks baderomsgulvet (hvis du har gulvvarme der). Sett ovnen på 220grader og bruk den neste halvtimen på det du vil. Etter 30 minutter pisker du sammen egg og melk og pensler bollene. Pynt med rosiner. Deretter setter du inn brettet midt i ovnen og steker lussekattene i ca 10-12 minutter. De er ferdige når de er gyllenbrune og har en hul lyd når du banker på de. Avkjøl på rist og SPIS.