

Superluftige Lussekatter

kanelbolle-



Det er snart Lucia eller “verdens beste unnskyldning for å proppe i seg luftig og deilig gjærbakst”. I vår familie er det én (vel, egentlig flere) som absolutt foretrekker kanelnurrer fremfor vanlige boller. Så i år har jeg laget en luksus variant, en skikkelig Rolls Roys Lussekatt (eller burde jeg si Lamborghini?) som jeg tror vil slå an på Lucia. Og hvis ikke? Samma det. Mer på meg! ☐

Du trenger:

(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

mykt smør til fyllet, kanel, sukker

1 egg+1 ss melk til pensling

24 rosiner til pynt (evt perlesukker)

Støt safranen i morter og ha melken i en gryte. Tilsett safran i melken og varm opp til den er lunken. Ha så alle ingredienser i en eltebolle og kjør maskinen på lav hastighet i ca 10 minutter. Hev under plast i ca en time. Ha litt mel på benken og hell ut deigen. Kjevl deigen til et rektangel, smør et godt lag med smør og dryss over sukker og kanel. Brett deigen 1/3 mot midten på langsiden. Brett den andre halvdel over den du alt har brettet. Kjevle det nye rektangelet du nå får så den blir litt større. Skjær i 12 strimler på kortsiden. Trill/strekk hvert strimmel 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 og etterhev i ca 30 minutter.

Sett ovnen på 220grader . Etter 30 minutter pisker du sammen egg og melk og pensler bollene. Pynt med rosiner og perlesukker. 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.

