

Lussekatter



30 – 40 st

50 g jäst för sötadegar
1,5 dl flytande margarin
5 dl mjölk
2 pkt saffran
1 dl strösocker
0,5 tsk salt
250 g Kesella mager
Ca 14 dl vetemjöl
Russin till garnering
Ägg till pensling

Smula jästen i en bunke. Värm fett och mjölken tills det är fingervarmt, ca 37°C. Rör ut jästen i degspadet. Tillsätt saffran, salt, socker, Kesella och nästan allt mjöl. Arbeta ihop degen så den blir smidig. Låt jäsa övertäckt minst 30 min. Sätt ugnen på 250°C. Ta upp degen och arbeta den smidig på mjölat bakbord. Dela degen i 3 – 4 delar, låt vila under bakduk och knåda en av degbitarna och rulla ut till en lång korv. Dela den i ca 10 jämnstora bitar som i sin tur rullas ut till en smal korv forma den till en Lussekatt och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Låt jäsa ca 20 min och pensla med uppvispat ägg, garnera ev med russin som trycks ner djupt i Lussekatten. Grädda i mitten av ugnen ca 5 – 10 min. Låt svalna under bakduk.