



Lyxiga lussebullar

Ingredienser 40 lussebullar

75 g	jäst, 1,5 paket
100 g	smör
4 dl	mjök
1 dl	vispgrädde
1 dl	vit sirap
0,5 dl	strösocker
250 g	lätt kesella
1,5 g	saffran + sockerbit, 1 sokerbit/1,5 g saffran
200 g	mandelmassa
16-17 dl	vetemjöl
0,5 tsk	salt
1 tsk	vaniljsocker
1 tsk	kardemumma
1 st	ägg, till pensling
	russin

Tillagning

1. Finfördela jästen i en bunke. Smält smöret och blanda ner mjök, grädde, sirap, socker och kesella. Stöt saffran i mortel med en sockerbit och blanda ner det i degvätskan. Värm till ca 37°. Häll blandningen över jästen och rör tills den löst sig.
2. Riv mandelmassan och blanda ner i degvätskan. Tillsätt hälften av mjölet tillsammans med övriga kryddor. Blanda väl och tillsätt sedan resterande mjöl men spara ca 1 dl till utbakning. Arbeta degen tills den blir blank och slät och släpper bunken. Den ska inte kladda när man rör vid den men den ska ändå vara mjuk. Låt degen jäsa 35 minuter.
3. Ta upp degen på mjölat bakkbord och arbeta den väl. Dela den i lagom stora bitar och rulla ut till lussebullar. Lägg på plåt med bakplåtspapper. Tryck ner russin i varje lussebulle. Låt jäsa under bakduk ca 35 min.
4. Pensla bullarna med uppvispat ägg. Grädda i 250 grader, mitt i ugnen ca 8 min. Låt svalna på galler under bakduk.