



## Lussekatter

Lussekatter er fast innslag på Luciadagen den 13. desember. Inviter til fest denne mørke kvelden i desember og nyt nybakte lussekatter

🕒 OVER 60

# Slik gjør du

- ① Bland sammen smeltet smør/margarin og melk. Rør inn safran/ gurkemeie
- ② Bland alle ingrediensene og elt sammen i en kjøkkenmaskin i ca. 10 min til deigen blir smidig og glatt. Hold gjerne tilbake litt mel slik at du kan justere konsistensen
- ③ Dekk deigen med et klede eller plast og sett den på et lunt sted i ca. 30 min
- ④ Del deigen i 20 biter. Trill bitene ut til avlange pølser og form lussekatter etter ønske. Sett dem på et stekebrett som er dekket med bakepapir
- ⑤ Pensle med egg og dekorer med rosiner
- ⑥ Stekes midt i ovnen ved ca. 225 °C til de er gyllen brun. Steketid 8 - 10 min avhengig av ovn
- ⑦ Avkjøles på rist



TIPS

Lussekattene kan fryses, men er aller best ferske

# Ingredienser

## Denne oppskriften gir ca. 20 lussekatter

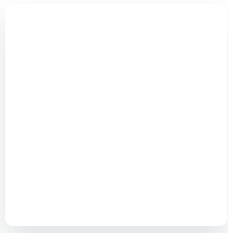
750 - 800 g	<b>Møllerens Hvetemel siktet</b>
150 g	sukker
1/2 - 1 ts	salt
2 ts	kardemomme (kan sløyfes)
150 g	smør eller margarin (smeltet)
5 dl	melk
50 g	fersk gjær eller 1 pk tørrgjær
1/2 - 1 g	safran (avhengig av hvor sterk farge du ønsker på deigen). Alternativt kan du bruke 1/2 - 1 ts gurkemeie
1 stk	sammenpisket egg til pensling
	Rosiner til pynt

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften



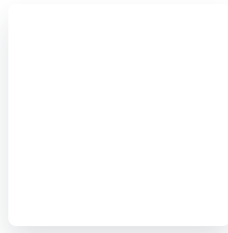
Møllerens  
Hvetemel  
siktet

# Lignende oppskrifter



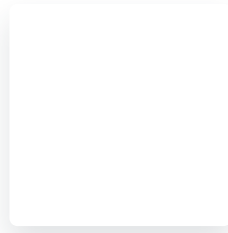
**Boller med  
kardemomme**

🕒 OVER 60



**Fastelavns  
boller**

🕒 OVER 60



**FIBRA  
boller**

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS