

Lucias lussebröd

Saffransrutor, ca 24 st

50 g smör
2 1/2 dl mjölk
25 g jäst för
söta degar
1 1/4 dl Arla Köket
Kesella kvarg lätt
1 påse saffran, 0,5 g
2 krm salt
1 tsk stött kardemumma
3/4 dl strösocker
ca 8 dl vetemjöl

Fyllning:

150 g riven mandelmassa
75 g rumsvarmt smör
1 dl mandelspån, ca 50 g

1. Smält smöret, tillsätt mjölken och värm till fingervärme, 37°.
2. Smula jästen i en bunke. Häll över mjölken. Rör om tills jästen har löst sig.
3. Tillsätt kvarg, saffran, salt, kardemumma, socker och mjöl.
4. Arbeta degen kraftigt tills den känns smidig. Jäs under bakduk ca 15 min.

TIPS!

Kesella gör det saftigt och fluffigt.

Minner du inte baka
lussebullar?
Gör saffransrutor!

5. Sätt ugnen på 225°. Platta ut degen (35x25 cm) på en plåt med bakplåtspapper. Blanda mandelmassa och smör. Bred över degen. Strö över mandeln.

6. Låt jäsa under bakduk ca 30 min.

7. Grädda i mitten av ugnen ca 15 min. Låt svalna och skär i bitar.

Recept på
traditionella lusse-
bullar hittar du på
www.arla.se