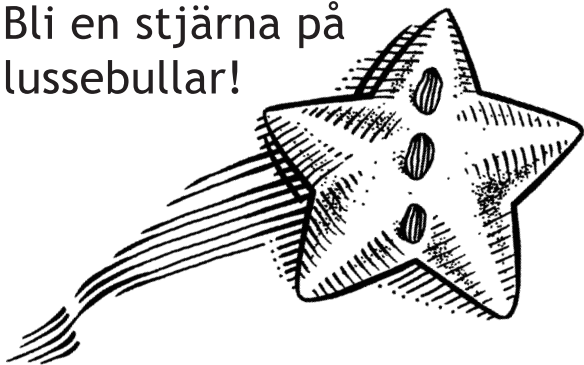


Bli en stjärna på lussebullar!



Använd dina pepparkaksformar och baka julens gulligaste saffransbullar, ca 60 stycken. Självklart kan du också forma lussekatter. Kesella® gör bullarna saftigare och mer hållbara.

50 g jäst

100 g smör

5 dl mjölk

250 g Kesella lätt

2 påsar saffran, ca 1 g

1 1/2 dl strösocker

1/2 tsk salt

ca 17 dl vetemjöl

1/2 dl russin

1 ägg

Smula jästen i en bunke. Smält smöret. Tillsätt mjölken, värm till fingervärme, ca 37°. Häll degspadet över jästen. Rör om så att den löser sig. Tillsätt Kesella, saffran, socker, salt och det mesta av mjölet. Arbeta degen smidig. Låt jäsa ca 30 min. Dela degen i två delar, kavla ut dem till stora plattor, 1/2-1 cm tjocka. Ta ut stjärnor eller hjärtan med pepparkaksformar. Lägg på plåtar med bakplåtspapper. Garnera med russin. Låt jäsa 20-30 min. Sätt ugnen på 225°. Pensla med uppvispat ägg. Grädda i mitten av ugnen 5-7 min.



Fler goda recept till julbaket hittar du på www.arla.se