

# Lucias minilussebullar

ca 50 st

50 g smör  
2 1/2 dl mjölk  
25 g jäst  
1 1/4 dl Arla Köket Kesella  
kvarg, lätt  
1 pkt saffran, 0,5 g  
2 krm salt  
1 tsk stött kardemumma  
3/4 dl socker  
8-9 dl vetemjöl  
russin  
1 uppvispat ägg

1. Smält smöret, tillsätt mjölken och värm till finger-  
värm, 37°.
2. Smula jästen i en bunke.  
Häll över mjölken. Rör om  
tills jästen har löst sig.
3. Tillsätt Kesella, saffran,  
salt, kardemumma, socker  
och det mesta av mjölet.
4. Arbeta degen kraftigt  
tills den känns smidig. Jäs  
under bakduk ca 30 min.

**TIPS!**

*Kesella gör det  
saftigt och fluffigt.*

*Minisarna är perfekta  
för stora och små  
minglare!*

5. Sätt ugnen på 250°.  
Arbeta degen på mjölat  
bakbord.

6. Dela den i 50 bitar och  
baka ut enkla lussekatter.  
Lägg dem på plåtar med bak-  
plåtspapper.

7. Garnera med russin. Låt  
jäsa ca 20 min.

8. Pensla med uppvispat ägg.  
Grädda i övre delen av ugnen  
i ca 5 min. Låt bullarna svalna  
på galler under bakduk.

*Recept på  
traditionella lusse-  
bullar hittar du på  
[www.arla.se](http://www.arla.se)*