

# Mums i adventstider

DECEMBER ÄR MÅNADEN MYS. FÖR VILKEN ANNAN DAG  
ÄN PÅ LUCIA FÅR MAN BULLAR TILL FRUKOST?  
VARSÅGOD, ETT RECEPT PÅ RIKTIGT JULMYS.



Baka ut till långa  
saffranspinnar.

## Saffranspinnar med apelsinsmörfyllning

Ca 30 st

50 g jäst  
100 g smör  
5 dl mjölk  
250 g Arla Köket Kesella®  
kvarg lätt  
2 påsar saffran, ca 1 g  
1 1/2 dl socker  
1/2 tsk salt  
ca 17 dl vetemjöl  
50 g rumsvarmt smör  
1/2 dl socker  
rivet skal av 1 apelsin

Smula jästen i en bunke. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt mjölken och värm till fingervärme, ca 37°. Häll degspadet över jästen. Rör om så att jästen löser sig. Tillsätt kvarg, saffran, socker, salt och det mesta av mjölet. Arbeta degen tills den blir blank och smidig. Låt jäsa övertäckt ca 30 min. Sätt ugnen på 250°.

Stjälp upp degen på en mjölad bänk. Platta ut degen med händerna till ca 40 x 35 cm. Blanda smör, socker och apelsinskal. Bred det över degen. Vik degen dubbel på mitten. Skär degen i 30 smala remsor. Vrid dem några varv och lägg på bakplåtspapper på plåtar. Grädda i övre delen av ugnen i 8–10 min. Låt dem kallna på galler.

Vill du koka en riktigt god julgröt? Prova vår **vaniljgröt med rostad mandel**. Receptet hittar du på [www.arla.se/jul](http://www.arla.se/jul).