# Det søte liv...

## Lussekatter

### Ingredienser




♥ 200 g smør
♥ 5 dl melk
♥ 1 g malt safran (eller 1 ss safrantråder)
♥ 100 g gjær
♥ 1 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 2 ts kardemomme
♥ 1,5 liter hvetemel

Pensling og pynt:
♥ 2 egg
♥ 1 ss melk
♥ rosiner

### Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland med melken og varm opp blandingen til den er lunken (fingervarm). Tilsett safran. Bruker du safrantråder, knuses de først lett med litt sukker. Smuldre gjæren i en bakebolle, ha litt av smørmelken i bakebollen og rør til gjæren har løst seg opp. Tilsett resten av smørmelken, lett sammenpisket egg, sukker og kardemomme. Begynn så å blande inn det meste av melet og elt deigen til en jevn og smidig deig. La deigen heve tildekket i 1 time.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Form Lussekatter i ulike fasonger og legg dem på bakepapirkledde stekeplater. Etterhev i ca. 15 minutter.

Stikk rosiner i bollene til pynt, og pensle over bollene med egg som er pisket lett sammen med litt melk.

Stek bollene midt i ovnen ved 200 °C i 10–15 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

### Tips

♥ 1 ss safran høres mye ut, men denne mengden brukes dersom du har ekte safrantråder. Disse støtes da i morter sammen med sukkerbit eller en spiseskje sukker. Jeg pleier å kjøpe ekte safran når jeg er i utlandet (lett å få kjøpt i landene rundt Middelhavet) og i delikatessebutikker i Norge. Hvis du derimot kjøper ferdig pulverisert safran, holder det med mindre menge. 0,5 gram er det vanlige, men vil du ha skikkelig god safransmak bør du bruke 1 gram.

♥ Et smart triks er å etterheve gjærbakst over vannbad. Kok opp en stor kjele med vann og sett stekeplaten med bollene over kjelen. Dampen gjør at bollene hever flott allerede etter ca. 15 min.

♥ Lussekatter er fine å fryse, så disse kan du lage i forveien og f.eks. tine opp til frokosten den 13. desember!:-)

♥ Se også **Luciaboller (Lussekatter med kesam)**, **Lusseboller**, **Safranboller** og mange flere varianter bakst til Luciadagen **HER** på Det søte liv.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lussekatter