Luciastang med marsipanfyll



Ingredienser

50 g gjær
150 g smør
5 dl melk
250 g kesam
1 dl sukker
0,5 g safran
1,5 liter hvetemel

Fyll:
50 g smør
2 ss sukker
2 ts kardemomme
1,5 dl rosiner
2 dl marsipan hakket i biter

Pensling:
1 egg

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melk i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Knus safranen i morter, eller knus den litt ved å gni den mellom fingrene (du kan eventuelt også knuse den i morter sammen med 1 sukkerbit). Ha safranene i resten av smørmelken. Ha safranmelken, kesam og sukkeret i gjærblandingen. Rør blandingen jevn med en stålvisp. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 40 min.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Bruk eventuelt noe ekstra hvetemel hvis deigen virker klissete.

Del deigen opp i to emner. Kjevle ut hver del til rektangler.

Lag fyll ved å piske mykt smør sammen med sukker og kardemomme. Smør dette på leivene. Dryss over rosiner og hakket marsipan. Rull sammen leivene som om det skulle vært to rullekaker. Legg rullene på bakepapirdekkede stekeplater. Skjær noen hakk på toppen av rullene med en skarp kniv. La kakene etterheve i 20 min.

Pensle over kakene med sammenpisket egg. Stek midt i ovnen ved 200°C i ca 20-25 min. Avkjøl på rist.

Tips

Siden fyllet i denne "Luciastangen" er såpass søtt, er sukkermengden i deigen redusert. Dersom du vil lage "Lussekatter" av halvparten av deigen, kan du kna inn 0,5 dl ekstra sukker i denne delen av deigen.

Kakene kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/luciastang-med-marsipanfyll