# Från boken ”Glutenfritt – gott och enkelt”, Margareta Elding-Pontén, 2014

## Lussekatter

Lussekatter blir lätt torra. Men detta bullrecept med kvarg/kesella ger saftiga bullar med god smak. Det är dock viktigt att rulla med så lite mjöl som möjligt och att inte grädda dem för länge. Receptet är i grunden detsamma som för Kanelbullar (sidan 122) men med annan kryddning och jästid. Med havregryn blir smaken mustigare och bullarna både saftigare och lite nyttigare. Utan havregryn blir bullarna luftigare.

**Till 30 lussekatter**

*50 g jäst för söta degar*
*150 g smör*
*4 ½ dl mjölk*
*2 msk (20 g) fiberhusk*
*(2 dl (70 g) rena havregryn)*

Smula jästen i degbunken. Smält smöret i en kastrull och tillsätt mjölken försiktigt under omrörning, så att smöret inte blir så kallt att det stelnar. Låt blandningen bli 37 °C, häll den över jästen och rör tills jästen har löst sig. Vispa ner fiberhusk och blanda eventuellt ner havregryn. Låt blandningen stå i 10 minuter så att fiberhusken hinner svälla.

*1–2 (gärna 2!) paket saffran*
*250 g kvarg/kesella*
*1 ägg*
*1 ½ dl (135 g) socker*
*840–890 g glutenfritt basmjöl (eller cirka 780 g om man har havregryn i degen)*
*2 krm salt*

Mortla saffranet med några kryddmått av sockret. Rör ner kvarg/kesella, saffran, ägg, socker och det mesta av mjölet i degbunken och knåda en god stund. Tillsätt salt och resterande mjöl, tills degen dallrar och stannar och inte faller ihop när man slutar att bearbeta den. Degen ska bara vara lite klibbig när man känner på den. Det sista klibbiga går bort vid jäsningen. Låt jäsa under bakduk i 15–20 minuter.

*½ dl russin*

Skär degen i lagom stora bitar, rulla och forma till lussekatter i din favoritform. Rulla med lätta händer med så lite mjöl som möjligt – precis så lite så att degen inte klibbar. Ta bara pyttelite mjöl på bakbordet och lite mjöl på torra händer. Saftigast blir lussebullarna om man inte gör för tunna rullar. Dekorera med russin som ögon. Tryck ner dem ordentligt, för de bränns annars lätt och trillar av när de sväller under gräddningen. Låt bullarna jäsa under bakduk på bakplåtar i 30 minuter tills de direkt fjädrar tillbaka vid lätt beröring.

*½ uppvispat ägg*

Pensla med ägg för att ge bullarna fin färg. Grädda i cirka 6–8 minuter i 175 °C med varmluft. Om man höjer temperaturen till 200 °C blir bullarna lite brunare och gräddningstiden kortas till 5–6 minuter. Passa dem noga så att de inte gräddas för länge, för då är risken att de blir torra när de svalnar eftersom de efterbakas något. Låt svalna under bakdukar.

## Lussekrans, lusselängd eller lusseknyten

Saffransdeg passar utmärkt att baka ut som kransar, längder eller knyten med en fyllning av mandelmassa och kanske apelsin. Det blir saftigt intressanta varianter på lussebullarna.

**Till 50 knyten eller 1 stor krans eller 2 stora längder**

*ingredienser enligt Lussekatter ovan*

Följ receptet på Lussekatter till och med första jäsningen.

Baka ut som Knyten (sidan 124) eller Krans eller längder (sidan 126) med något av fyllningsförslagen på sidorna 124–125. Just själva kanelen ska man dock undvika som krydda, för att inte störa saffranssmaken. Men apelsin och mandel är julsmaker och passar mycket bra till saffran.