

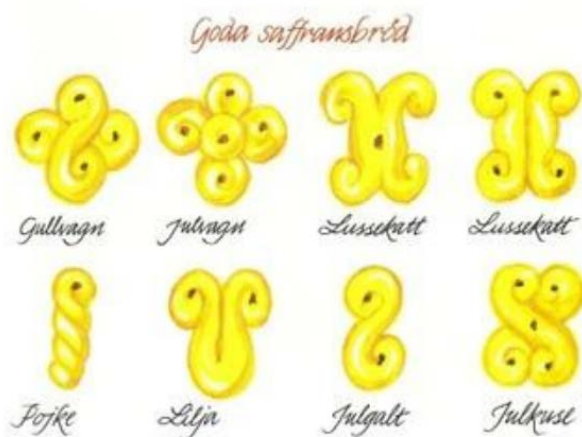
Lussebullar (Lussekatter, Saffransbullar) optional mit Mandelmasse

Zutaten

- 5 dl pflanzliche Milch
- 200 g Margarine
- Hefe trocken oder frisch für 1 kg Mehl, siehe Verpackung
- 3 Briefchen Safran (Migros: 1 = 0.125 gr)
- 1 dl Zucker
- 0,5 TL Salz
- 1 TL Kardamom
- 1 kg Weissmehl
- (optional: 150 g Mandelmasse)
- Rosinen

Zubereitung

1. Die Hefe in einer Schüssel zerbröckeln.
2. Pflanzliche Milch und Margarine auf 37 ° erhitzen.
3. Etwas Flüssigkeit über die Hefe giessen und rühren, damit sie sich auflöst.
4. Safran, Zucker, Salz und Kardamom begeben.
5. Das Mehl hinzufügen und den Teig glatt arbeiten.
6. Bei Bedarf etwas mehr Mehl hinzufügen, um zu verhindern, dass der Teig klebt.
7. Eine halbe Stunde lang bedeckt aufgehen lassen.
8. Den Teig auf den Tisch nehmen, einige Minuten kneten und dann ausrollen, als ob Du eine dicke Pizza machen würdest.
9. (Optional: Die Mandelmasse zerbröseln und über den Teig streuen)
10. Den Teig nochmals zusammenarbeiten und in 45 Stücke teilen.
11. Die Stücke zu dünnen Rollen formen und dann zu Lussekatter oder anderen Formen:



12. Die Lussekatter auf Backpapier legen, aber nicht zu nahe, da sie zusammenzuwachsen könnten.
13. Die Rosinen einstecken (siehe Zeichnung).
14. Die Lussekatter eine weitere halbe Stunde aufgehen lassen, während der Ofen auf 225 ° erhitzt wird.
15. Mit pflanzlicher Milch bestreichen
16. 6-7 Minuten in Umluft backen. Beobachten, damit sie nicht zu dunkel werden.

Mumsfidibaba!

Tipp: Die Lussekatter lassen sich prima einfrieren und wieder auftauen. Bei Bedarf 20 Sek. im Mikro warm werden lassen, dann schmecken sie wieder wie frisch aus dem Ofen.