



Klassiska lussekatter & saffranskaka med mandelfyllning

Antal: recept_2018_09_18_42

I juletid är det dags för julbak! Detta är ett recept på klassiska lussebullar i vegansk tappning och en himelskt god saffranskaka med fyllning av mandelmassa och kardemumma.

Pris: 1 kr

Degen:

50 g jäst
1 g saffran
175 g margarin
5 dl sojamjolk (eller annan vegetabilisk mjölk)
2 dl socker
1 nypa salt
1 paket Oatlys cream cheese (naturell)
ca 15 dl mjöl
Russin, eller varför inte torkade tranbär?

Fyllning till saffranskakan:

200 g mandelmassa
1 tsk kardemumma
1 krm vaniljpulver
100 g margarin
Pärsocker

Smula sönder jästen i en bunke. Smält smöret i en gryta och tillsätt sojamjölken och värm under omrörning tills blandningen är fingervarm, ca 37 grader. Tillsätt saffran och håll sedan spadet över jästen och rör om tills jästen löst upp sig.

Tillsätt socker, salt och "På mackan" och rör om till en jämn smet. Ha sedan i mjölet, lite i taget, och arbeta till en fin deg. Ju mindre mjöl, desto saftigare bullar, så ha inte i mer än nödvändigt. Låt sedan degen jäsa under bakduk i 30 minuter.

När degen har jäst, ta ut den ur bunken och knåda den. Antingen kan du göra klassiska lussekatter av hela degen, eller dela av en halva eller en fjärdedel till att göra en eller två saffranskakor med mandelfyllning.

Om du vill göra saffranskakan, blanda rumsvarmt margarin med, kardemumma, vaniljpulver och riven mandelmassa till en jämn smet. Kavla ut halva eller en fjärdedel av lussedegen, beroende på om du vill göra 1 eller 2 saffranskakor, i en rektangel. Bre degen med fyllningen i ett jämnt lager, vik ena halvan av degen över den andra och kavla den slät. Skär sedan degen i ca 2 cm breda remsor och forma bullar, på samma sätt som man brukar göra vanliga kanelbullar. Lägg bullarna i en springform tills utrymmet är fyllt, och låt jäsa under en bakduk i 20-30 minuter.

Till de klassiska lussebullarna, dela degen i småbitar och forma varje bit till en rulle. Placera rullen i en S-form på en plåt med bakplåtspapper och stick ett russin (eller ett torkat tranbär om du, som jag, inte gillar russin) i varje ände. Låt jäsa under en bakduk i ca 20-30 minuter.

När det börjar närma sig gräddning, värm ugnen till 200 grader. Pensla saffranskakan och lussekatterna med lite sojamjolk och strö över pärlsocker över saffranskakan. Grädda saffranskakan i ca 25 minuter och lussekatterna i ca 15 minuter, beroende på storlek. Låt sedan båda svalna under bakduk.