

# Baka Lussekatter!

30 st

**Ingredienser:**

50 g jäst

175 g smör eller margarin

5 dl mjölk

1 g saffran (2 pkt)

1 tsk salt

2 dl socker

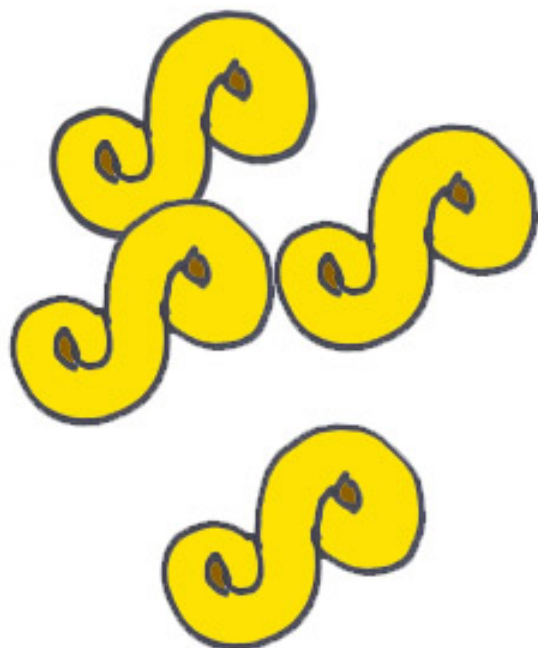
1 1/2 l vetemjöl (ca)

**PENSLING:**

1 ägg

**GARNERING:**

russin



1. Smula jästen i en bunke, tillsätt smält smör och mjölk.
2. Värm till ca 37 grader, se till att jästen löses upp.
3. Tillsätt salt, saffran, socker och mjöl. Arbeta degen så att den blir smidig, låt därefter jäsa 30-45 minuter.
4. Arbeta degen några minuter, tillsätt ev. lite mer mjöl. Ta upp degen på bakbordet, forma olika bullar, flätor eller längder. Garnera med russin.
5. Lägg bullarna på bakplåtar, låt jäsa ytterligare 20-30 minuter. Pensla med ägg.
6. Grädda i 250 grader 10-15 minuter.



## Staffan Stalledräng

Staffan var en stalledräng, stalledräng, stalledräng.  
Han vattnade sina fålar fem, fålar fem, fålar fem.  
Stjärnorna de tindra så klara.  
Gossar låt oss lustiga vara  
En gång blott om året så en fröjdefull jul vi få.

Femte fålen appelgrå, appelgrå, appelgrå.  
Den rider väl Staffan själv uppå, själv uppå, själv uppå.  
Stjärnorna de tindra så klara.  
Gossar låt oss lustiga vara  
En gång blott om året så en fröjdefull jul vi få.

Nu är eld i varje spis, varje spis, varje spis.  
Med julegröt och julegris, julegris, julegris.  
Stjärnorna de tindra så klara.  
Gossar låt oss lustiga vara  
En gång blott om året så en fröjdefull jul vi få.

