



Lussenystan

Kock: **Hana Chatila** Tid: **90 min** Portioner: **30**

Saffrans tider! Detta ljuvliga guld lyxar till vilket bakverk somhelst. Fick nyligen lära mig göra nystan så självklart ville jag testa göra lussenystan. Inte så svårt som man kan tro. Fyllda med mandelmassa och vanilj!





INGREDIENSER

Degen

50 g jäst
150 g smör
5 dl mjölk
4 påsar saffran
1,5 dl socker
250 g kvarg
ca 15 dl mjöl

Fyllning

300 g mandelmassa
100 g smör

GÖR SÅ HÄR

- 1** DegenSmula jästen i en bunke. Smält smöret i en kastrull och häll över mjölken till ca 37 grader. Häll spadet över jästen och tillsätt saffran. Jag har alltid i mycket saffran för jag älskar smaken men det går att minska på mängden om man önskar. Häll i kesella och socker och rör om. Tillsätt lite mjöl i taget. Har du en bakmaskin så låt den gå, jobbar du förhand så knåda ordentligt tills degen lossnar från bunken och är lättarbetad. Låt jäsa ca 30-40min.
- 2** FyllningBlanda samman alla ingredienserna till en fyllning. Fördel är om alla ingredienser är rumstempererade, då blir det lättare att arbeta ihop.
- 3** NystanDela degen i 4 bitar och kavla ut på bredden. Stryk över fyllning och vik degen på bredden. Skär tunna remsor och rulla runt dina fingrar precis som garnnystan. Vänd skarven under och fortsätt med nästa remsa tills du fått önskad storlek på bullen. Låt jäsa ytterligare 30min. Pensla med ägg och dekorera med pärlsocker eller ätbart blomströssel. Grädda i mitten av ugnen på 225grader i ca 5-7min tills bullarna fått gyllene färg.