BAKA

Saftiga lussebullar med vanilj och vit choklad

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **120 min** Portioner: **20**

Lussebullar med extra mycket fyllning gjord på vanilj och vit choklad, toppade med en härlig glasyr. Det går inte att motså dessa saftiga bullar.

Här på Island finns det ju inga lussebullar och i juletider saknar man dom enormt mycket. Så min farmor fick posta över saffran till mig så jag äntligen fick göra mina lussebullar.
Jag älskar bullar som är saftiga och har massor av fyllning. Och jag tror inte att jag är ensam om det!
Jag låter bullarna ligga ganska nära varandra i en högre ugnsform, så dom nästan får växa ihop. Mums. Men kom ihåg att dom kan få vara i ugnen lite längre än vanliga lussebullar eftersom dom ligger ganska tätt.

120

INGREDIENSER

Bullar
150 gram smör
5 deciliter mjölk
2 påsar saffran
50 gram jäst
12-14 deciliter mjöl
1 ägg
0.5 tesked salt

Fyllning
200 gram rumstempererat smör

1 deciliter socker
1.5 tesked vaniljsocker
1 tesked malen kardemumma
1 äggvita
80 gram vitchoklad

Glasyr
2 deciliter florsocker
0.5 tesked vaniljextrakt
1 matsked ljus sirap
1-2 matskedar mjölk
1 ägg till pensling

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med bullarna: Smält smöret i en kastrull och häll i mjölken. Värm till 37 grader. Blanda i saffranet i mjölkblandningen. Dela jästen i en stor bunke. Häll i mjölkblandningen lite i taget och lös upp jästen.

2. Tillsätt de torra ingredienserna, ägg och knåda ihop till en deg och arbeta degen i några minuter. Degen ska kännas lite klibbig.Jäs degen i en bunke under en kökshandduk i 60 minuter. Under tiden kan du förbereda fyllningen.

3. Vispa ihop smöret och sockret. Tillsätt resten av ingredienserna och vispa ihop.

4. Lägg upp den jästa degen på bakbordet och kavla ut den till en rektangulär platta.

5. Bred på fyllningen. Avsluta med riven vit choklad och rulla ihop.

6. Skär försiktigt 2-3 cm tjocka bullar och lägg i en högre ugnsform klädd med bakplåtspapper. Sätt dem inte för tätt ihop, ca 2 cm mellanrum. Låt jäsa igen under bakhandduk i 30 min.

7. Sätt ugnen på 220 grader. Pensla lussebullarna med uppvispat ägg och grädda i ca 15-20 min. Om bullarna får färg för snabbt kan du lägga ett bakplåtspapper över de sista minuterna.

8. Blanda alla ingredienser till glasyren och ringla över bullarna när de fortfarande är lite varma.