



## Lussebullar

(ca. 40 kusar eller 2 kransar)

### Ingredienser

150 g smör eller margarin

5 dl mjölk

1 dl Dansukker Fibrex

50 g jäst för söta degar

1 burk kesella

1 tsk salt

2 ägg

1 dl Dansukker Vit Sirap

1 dl Dansukker Strösocker

1 g saffran

18 dl vetemjöl

### Fyllning

100 gram vit choklad

Smör

### Pensling och garnering

1 vispat ägg

Dansukker Pärlsocker

Smält matfettet i en kastrull. Tillsätt mjölken och värm till fingervarmt (ca 37°). Blanda i Fibrexflingorna. Smula jästen i en skål. Tillsätt degspadet, med fibrexen, jäst, salt, kesella, sirap, socker, saffran och ägg. Blanda i mjölet, litet i sänder, tills degen släpper bunkens kanter. Arbeta degen blank och smidig. Låt jäsa under duk i ca 30 minuter, eller till degen har blivit dubbelt så stor.

Baka ut bullarna:

Stjälp upp degen på mjölat bakbord och arbeta snabbt igenom den. Dela degen i två delar. Kavla ut degen till en tunn platta och bred ut hälften av det mjuka smöret. Hacka den vita chokladen i riktigt små bitar och fördela hälften jämnt över smöret. Rulla ihop till en rulle och skär i cirka 1 1/2 centimeter breda bitar. Upprepa med den kvarvarande degen. Lägg dem i bullformar och låt jäsa i cirka en timme. Pensla de jästa bullarna med uppvispat ägg och strö pärlsocker över. Grädda i cirka 20 minuter i 180 grader. Låt svalna på galler.