

Dags att baka djävulsbullar!



Lussekatt, lussebulle, lussekuse, saffransbulle, saffranskuse eller julkuse: kärt bakverk har många namn.

Lussekatten hade från början inget med Lucia att göra, däremot med Lucifer, det vill säga djävulen, som ibland kunde inta kattens skepnad. I 1600-talets Tyskland trodde man sig nämligen kunna skrämma bort djävulen genom att baka de intensivt gula saffransbullarna.

Till Sverige kom lussekatten i slutet av 1600-talet, där de bakades i lite mer välbärgade hem. Det var först under 1800-talet, när Lucia började firas, som lussekatten fick sitt stora genombrott.

Värt att veta

Saffran kommer från saffranskrokusens pistiller och är den dyrbaraste av alla kryddor. Den är till och med så dyrbar att den ibland utsätts för förfälskning, genom att andra ofärgade växtdelar, glycerin, salt och socker blandas i.

För att utvinna ett kilo saffran går det åt upp till 200 000 blommor som plockas och rensas för hand. Med den bakgrunden är det tur att det behövs så lite saffran för att få fram den karaktäristiska smaken.

