## Glutenfrie lussekatter

600 g glutenfritt lyst mel (spar litt til elting)
 1,5 dl sukker
 1 ts bakepulver
 ½ fint salt
 1 ts kardemomme
 2,5 dl kesam, yoghurt el. Rømme
 ca 2, 5 dl lunka vatn
 1 pose tørrgjær
 100 g smeltet smør
 2 ss fiberhusk

1 g safran
 egg til pensling
 rosiner

Slik gjør du:

1. Bland sammen mel, sukker, bakepulver, salt og kardemomme i en bakebolle.
2. Bland sammen kesam, lunkent vann, gjær, smeltet smør, safran og fiberhusk i en annen bakebolle.
3. Bland dette sammen etter 30-60 sekund og elt til en litt klissete deig.
4. Sett til heving i ca 1 time og bland deretter inn resten av melet.
5. Lag ca 14 lussekatter som etterhever i ca 20-30 minutt.
6. Steik på 200 grader i 12-15 minutt

Oppskriften er hentet fra *Den store glutenfrie bakeboka*