

Lussekatter (Luziakatten)

Zu jeder Luzia-Lichtfeier gehört in Schweden das traditionelle Luzia-gebäck: Safrankringel oder „Lussekatter“.



Zutaten:

- 350g Mehl
- 50g Zucker
- 50g Butter
- 150 ml lauwarme Milch
- 1/2 Würfel (25g) Hefe
- 1 Prise Salz
- 1 Ei, 1 Eigelb
- 1 Messerspitze Safran
- Rosinen

Zubereitung:

- Die Butter in einem Topf schmelzen, die Milch dazugießen, etwas abkühlen lassen, den Safran dazugeben. Die Hefe in eine Schüssel hineinbröckeln, mit der Milch-Butter-Mischung anrühren. Zucker, Salz, Ei und Mehl in die Schüssel geben und kräftig durchkneten. Danach den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen, bis er zur doppelten Größe aufgegangen ist.
- Den Teig in 24 Stücke teilen, zu fingerdicken, ca. 18 cm langen Strängen rollen. Die Stränge je zu einem S formen, dabei die Enden etwas mehr eindrehen. Auf Backpapier auf ein Blech legen und ca. 15 Minuten gehen lassen. Die Lussekatter erneut gehen lassen. Anschließend mit Eigelb bestreichen und die Mittelpunkte mit Rosinen dekorieren.
- Etwa 10-12 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene bei 200° C backen, bis die Hefeteilchen goldbraun sind.

Lussekatter (Luziakatten)

Zu jeder Luzia-Lichtfeier gehört in Schweden das traditionelle Luzia-gebäck: Safrankringel oder „Lussekatter“.



Zutaten:

- 350g Mehl
- 50g Zucker
- 50g Butter
- 150 ml lauwarme Milch
- 1/2 Würfel (25g) Hefe
- 1 Prise Salz
- 1 Ei, 1 Eigelb
- 1 Messerspitze Safran
- Rosinen

Zubereitung:

- Die Butter in einem Topf schmelzen, die Milch dazugießen, etwas abkühlen lassen, den Safran dazugeben. Die Hefe in eine Schüssel hineinbröckeln, mit der Milch-Butter-Mischung anrühren. Zucker, Salz, Ei und Mehl in die Schüssel geben und kräftig durchkneten. Danach den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen, bis er zur doppelten Größe aufgegangen ist.
- Den Teig in 24 Stücke teilen, zu fingerdicken, ca. 18 cm langen Strängen rollen. Die Stränge je zu einem S formen, dabei die Enden etwas mehr eindrehen. Auf Backpapier auf ein Blech legen und ca. 15 Minuten gehen lassen. Die Lussekatter erneut gehen lassen. Anschließend mit Eigelb bestreichen und die Mittelpunkte mit Rosinen dekorieren.
- Etwa 10-12 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene bei 200° C backen, bis die Hefeteilchen goldbraun sind.