

Rezept für Lussekatter

Ein typisches schwedisches Safrangebäck in der Adventszeit
vor allem an Lucia

Zubereitung

Für das Safrangebäck, hier in Form von Lussekatter, den Safran zusammen mit einem Stück Würfelzucker im Mörser zerstoßen. (Wer genug Zeit einplant: Einige Tropfen Cognac auf die Mischung träufeln und mehrere Tage ziehen lassen.) Die Hefe in einer Schüssel zerkrümeln und in etwas Milch auflösen. Die Butter zerlassen und zur Milch geben. Die restlichen Zutaten, nicht aber die Rosinen, hinzufügen und die Masse in der Küchenmaschine 10 Minuten gut durchkneten. Danach den Großteil der Rosinen vorsichtig in den Teig einarbeiten und diesen dann zugedeckt 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Den Teig in 25 Stücke teilen und diese zu ca. 10 cm langen Schlangen rollen, 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen, weiter zur doppelten Länge ausrollen und die Enden dann entgegengesetzt zueinander wieder einrollen. In die Mitte jeder Schnecke eine Rosine drücken. Auf ein gefettetes Backblech legen und zugedeckt nochmals ca. 90 Minuten oder bis zur doppelten Größe gehen lassen. Im Ofen 5 Minuten bei 220°C backen. Ei und Wasser verrühren und das Gebäck damit bestreichen. Auf dem Blech abkühlen lassen.

Zutaten

(25 Stück)
3 g Safranfäden
50 g Hefe
250 ml (ca. 213 g) Zucker
300 ml Milch
1 Ei
150-200 g Butter
1 TL Salz
750 g Weizenmehl
150 ml (ca. 90 g) Rosinen

Zum Bepinseln:

1 Ei
2 EL Wasser



Bild: www.kuechenmomente.de

Glad Lucia!