

Schweden - Lussekatter

Am 13. Dezember findet in Schweden das Luciafest statt um die Märtyrerin Lucia von Syrakus zu feiern. Passend zu diesem Heiligenfest in der Vorweihnachtszeit werden in Schweden Lussekatter gebacken.

Zutaten

- 500 ml Milch
- 0,5 g gemahlener Safran oder Safranfäden
- 1 ½ P. Trockenhefe
- 1/2 TL Salz
- 150 g Zucker
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 150 g weiche Butter
- 200 g Joghurt
- 1 kg Weizenmehl
- Rosinen, in Rum oder Orangensaft eingelegt
- 1 Ei
- 1 EL Wasser



Zubereitung

Die Milch mit dem Safran erwärmen, verrühren und abkühlen lassen, bis sie nur noch lauwarm ist. Das Mehl in eine Rührschüssel geben und die Trockenhefe darauf verteilen. Salz, Zucker und Kardamom mischen und dann mit den restlichen Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst. Den Teig abdecken und ca. 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen und zur Seite stellen.

Nach der Ruhezeit den Teig noch einmal kurz kneten und in 30 gleichgroße Stücke teilen (ca. 60-70 g/Stück). Aus jedem Teigstück eine kleine „Schlange“ rollen und diese wie ein „S“ formen, die Enden also eindrehen. In jede Mulde eine Rosine legen (also 2 Rosinen/Stück) und etwas eindrücken. Mit Abstand auf die Bleche legen.

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei mit dem Wasser verquirlen und die Teigstücke damit einstreichen. Die Teigstücke je 15-20 Minuten backen, so dass sie eine schöne goldbraune Farbe haben.

Nach der Backzeit, die Lussekatter zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.