

[REZEPT]

„LUCIA-KÄTZCHEN“ („LUSSEKATTER“)

Zum „Luciafest“ werden traditionell die so genannten „lussekatter“ gebacken. Diese sind ein mit Safran gewürztes Hefengebäck, das mit Rosinen verziert wird. Das als Lucia verkleidete Mädchen verteilt diese bereits beim Frühstück in ihrer Familie, als auch während des Festzuges zur Kirche. Getrunken wird hierzu meist der so genannte „glögg“, eine Art Glühwein mit Rosinen und Mandeln. In den Familien selbst wird abends häufig ein schönes Abendessen zubereitet, um das Fest auch kulinarisch gebührend zu würdigen. Die „lussekatter“ können auch an Nachbar/innen oder Freunde/Freundinnen verteilt werden.

ZUTATEN:

- 1 Stück Germwürfel
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Safran
- 250 ml lauwarme Milch
- 1 Ei
- 150 g Butter
- 1 Prise Salz
- 700 g Mehl
- 2 EL Rosinen

ZEIT:

- 145 min. Gesamtzeit
- 30 min. Zubereitungszeit





ZUBEREITUNG:

Zerbrösle die Germ und löse sie in etwas lauwarmer Milch auf.



Zerreibe den Safran mit etwas Zucker in einem Mörser und gib ihn mit der restlichen Milch, dem Ei und der geschmolzenen Butter zur Germ dazu.



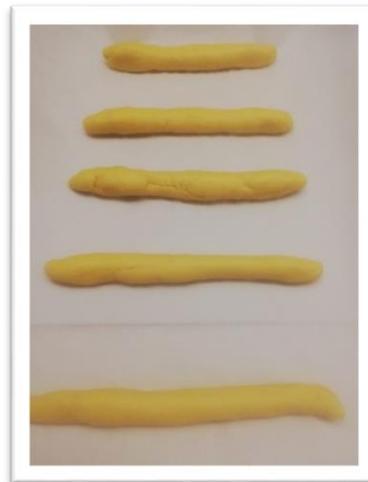
Vermische das Mehl mit dem Salz und gib es in die Schüssel dazu.



Knete den Teig gut durch und lasse ihn eine dreiviertel Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen.



Schneide den Teig in Stücke, rolle ihn zu länglichen Striegeln und lasse ihn wieder eine Stunde zugedeckt gehen.



Rolle danach noch etwas länger aus und rolle die Enden gegengleich ein (wie bei einem Katzenschwanz, „Katter“ bedeutet nämlich „Katzen“). Stecke in jedes Ende eine Rosine.



Lege die Kätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, decke sie zu und lasse sie wieder mindestens eine Stunde rasten.



HINWEISE:

- Achtung! Lass genug Platz zwischen den „lussekattern“, denn sie gehen noch auf.
- Wenn du willst, kannst du sie auch noch mit Eigelb bestreichen.
- Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze 5-10 Minuten.

LASS ES DIR SCHMECKEN!

Quelle:

<https://www.gutekueche.at/schwedische-lussekatter-weihnachtsgermgeback-rezept-39431>