

Lussekatter (Schwedisches Safrangebäck)

Lussekatter backen - das schwedische Gebäck aus lockerem Hefeteig mit Safran ist ein Klassiker zu Weihnachten: Lussekatter Rezept.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

250 ml Milch

75 g Butter

1 Dose gemahlener Safran

500 g Weizenmehl

½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

1 Eigelb (Größe M)

75 g Zucker

½ TL Salz

½ TL gemahlener Kardamom

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

Außerdem:

Rosinen

Wie backe ich Lussekatter?:

1 Hefeteig zubereiten:

Milch und Butter in einem Topf erwärmen. Safran zugeben und unter Rühren auflösen. Mehl in eine Rührschüssel geben und die Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Safran-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C
Heißluft etwa 170 °C

3 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und in etwa 12 gleich große Portionen teilen. Jedes Stück zu einer etwa 35 cm langen Rolle formen und von beiden Seiten gleichmäßig zu einem "S" einrollen. Die Teigstücke auf das Blech legen und zugedeckt nochmals so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.



④ **Bestreichen:**

Eigelb und Milch verrühren und die Teigstücke damit bestreichen. Rosinen in die Spiralen drücken. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Lussekatter mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch Safranfäden in der warmen Milch-Butter-Mischung auflösen.
- Das Gebäck ist einfriergeeignet.

