Email: service@tali.de Tel: +49 (0)5604-919 563 Web: www.tali.de



Lussekatter - schwedisches Hefegebäck mit Safran

Zubereitungszeit: 2 h

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 2 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 16 Stücke

Kalorien p.P.: 200 kcal

Für den Teig

0.5 g Safran

21 g frische Hefe

65 g Zucker

250 ml Milch

60 Butter

1 Ei

500 g Mehl

1 Prise(n) Salz

1 Teelöffel Anis gemahlen

1 Vanilleschote

Als Topping

1 Eigelb

1 Esslöffel Milch

60 g Jumbo Weinbeeren

1 Esslöffel Zucker

0.5 Teelöffel Kardamom gemahlen

Safran Hefe Milch

1.

Safran im Mörser zerstoßen

2.

Hefe zerbröseln und mit 1 Teelöffel Zucker und dem zermahlenen Safran zu einer Paste vermengen.

3.

Milch und Butter vorsichtig lauwarm erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Die Milch darf nicht zu heiß sein, damit die Hefe aktiv bleibt.

4.

Die Hefe Zucker Safran Paste zur Milch geben und mit einem Schneebesen einrühren.

Hefeteig

1.

Mehl, Zucker, Salz, Anis und Vanillemark in einer Schüssel vermengen.

2.

In der Mitte eine Mulde formen, Ei und die Safran-Hefe-Milch hineingeben.

3.

Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten, der sich vom Rand der Schüssel leicht ablösen lässt.

4.

Den Teig zu einer Kugel formen, abdecken und an einem warmen Ort 60 bis 90 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen ungefähr verdoppelt hat.

Lussekatter formen

1.

Zu dem aufgegangenen Teig die gehackten Mandeln geben und kurz einkneten, bis sie gleichmäßig verteilt sind.

2.

Den Teig in 16 gleichmäßige Stücke teilen und jeweils zu 20 bis 30 Zentimeter langen Strängen rollen.

3.

Die Stränge an beiden Enden in entgegengesetzte Richtung einrollen, sodass die typische S Form entsteht.

4.

Die geformten Lussekatter mit Abstand zueinander auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen.

5.

Erneut abgedeckt an einem warmen Ort 30 bis 60 Minuten gehen lassen.

6.

Den Ofen auf 200 Grad Ober und Unterhitze vorheizen.

Toppen und Backen

1.

Eigelb mit 1 Esslöffel Milch verquirlen.

2.

Die aufgegangenen Lussekatter mit der Ei Milch Mischung bestreichen.

3.

In die Mitte jeder Spirale eine Weinbeere stecken. Optional Kardamom und Zucker vermengen und die Lussekatter damit bestreuen.

4.

Jedes Blech etwa 15 Minuten backen, bis das Safran Gebäck eine glänzende goldbraune Oberfläche hat. Am besten die Bleche nacheinander backen.

5.

Die fertigen Lussekatter gerne noch warm, frisch aus dem Ofen, genießen.

Die Geschichte der Lussekatter

Der Ursprung der Lussekatter liegt im christlichen Lucia Fest, das Licht in die dunkle Winterzeit bringen sollte. Der leuchtend gelbe Teig symbolisiert das Licht, und die charakteristische S Form soll die Katze darstellen, die laut skandinavischem Volksglauben Dämonen fernhält. Safran, einst ein kostbares Gewürz, machte Lussekatter zu etwas Besonderem, ein Festtagsgebäck voller Tradition und Geschichte.

Tipps für fluffiges und aromatisches Hefegebäck mit Safran

- **Milch Temperatur:** Wird die Hefe zu heißer Milch hinzugegeben, sterben die Hefekulturen ab und der Teig geht nicht auf. Ideal sind etwa 37 Grad. Am besten prüfen Sie mit dem Finger, ob sich die Milch lauwarm anfühlt. Für den wertvollen Safran gilt ebenfalls, ihn in warmer, aber nicht heißer Flüssigkeit ziehen zu lassen, so entfaltet das Gewürz sein Aroma am besten.

- **Aufbewahrung:** Am besten schmecken die Lussekatter frisch aus dem Ofen. Bleibt von dem schwedischen Weihnachtsgebäck etwas übrig, bewahren Sie es in einem luftdichten Behälter bis zu drei Tage auf. Kurz aufgebacken, wird das Gebäck wieder fluffiger.

- **Kombinieren:** Ähnlich wie beim Hefezopf passen Butter, Marmelade oder Honig hervorragend zu Lussekatter. Traditionell werden sie zu Kaffee oder Glögg, dem skandinavischen Glühwein, serviert.