

„Lussekatter“ - schwedisches Traditionsgebäck

Lussekatter – oder die Luciakatten – sind ein traditionell schwedisches Hefengebäck mit einer Extraportion Safran. Sie werden anlässlich des Luciafestes am 13. Dezember gebacken. Das Luciafest läutet in Schweden die Weihnachtszeit ein. Es ist geprägt vom Tragen weißer Gewänder und häuslichen Elementen wie traditionellem Gebäck und Gesang. Die Feierlichkeiten beginnen meist am Morgen in der Familie und setzen sich in Kindergärten, Schulen und am Arbeitsplatz fort.



Hauptperson ist die heilige Lucia, die mit ihrer Lichterkrone die Dunkelheit vertreiben und damit Licht und Freude bringen soll.

Der im Gebäck enthaltene Safran symbolisiert mit seiner leuchtend gelben Farbe das Licht, die Sonne und die Hoffnung, dass die dunkle Jahreszeit auch irgendwann wieder vorbei ist.

Wir wünsche Ihnen viel Freude beim Nachbacken – Eine schöne Adventszeit - Frohe Weihnachten oder schwedisch „God Jul“!

Zutaten:

- 600 g Mehl
- 75 g Butter
- ¼ l Milch
- 1 Beutel Trockenhefe
- 1 g Safranfäden
- 120 g Quark
- 150 g Zucker
- 1 Ei,
- Prise Salz
- Zum Verzieren: Rosinen und ein Ei



Zubereitung:

Die Butter in einem kleinen Topf oder der Mikrowelle schmelzen. Die Milch dazugeben und alles gut verrühren. Die Trockenhefe in der Milch-Buttermischung auflösen und für ca. 15 Minuten gehen lassen. Den Safran, Zucker, Quark, das Ei und eine Prise Salz miteinander vermischen und zu der Hefemilch geben. Nun nach und nach das Mehl darüber streuen und unter den Teig kneten. Sobald die Masse geschmeidig vermischt ist, wird eine Ruhezeit von ca. einer Stunde empfohlen.

Sobald der Teig schön aufgegangen ist, wird dieser in ca. 20 kleine Portionen geteilt. Die einzelnen Portionen werden zu einer ca. 20 cm langen Wurst gerollt. Die Enden werden jeweils entgegengesetzt voneinander aufgerollt, sodass zwei kleine Schnecken entstehen. In die Mitte der Schnecken kommt nun noch jeweils eine Rosine. Die geformten Lussekatter sollten nochmal ca. eine halbe Stunde auf einem Backblech gehen gelassen werden.

Die Schnecken werden anschließend noch mit verquirltem Ei bepinselt und für ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen (225 Grad Umluft) fertig backen. Warm und mit Butter bestrichen – genießen Sie ein kleines schwedisches Traumerlebnis.