Schwedische Lussekatter – Hefegebäck mit Safran und Kardamom



Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 15 min

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 (alternativ Quark oder Frischkäse)
- 1 kg Weizenmehl

Außerdem

Rosinen, in Rum oder Orangensaft eingelegt
1 Ei
1 EL Wasser

ZUBEREITUNG

1. Die Milch mit dem Safran erwärmen, verrühren und abkühlen lassen, bis sie nur noch lauwarm ist.
2. Mehl in eine Rührschüssel geben. 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.
3. 2 Backbleche mit Backpapier belegen und zur Seite stellen.
4. Nach der Ruhezeit den Teig noch einmal kurz kneten und in 30 gleichgroße Stücke teilen (ca. 60-70 g/Stück). Aus jedem Teigling 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.
5. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Das Ei mit dem Wasser verquirlen und die Teigstücke damit einstreichen.
7. Backzeit pro Blech: 15-20 Minuten, das Gebäck sollte eine schöne goldbraune Farbe haben.
8. Nach der Backzeit, die Lussekatter zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.