

Lussekatter (schwedisches Hefengebäck, Safran-Kringel)



Zutaten

150 ml Milch
1/2 Würfel (25 g) frische Hefe (Germ)
1 Messerspitze gemahlener Safran
350 g + etwas Mehl
50 g Zucker, Salz
1 Ei + 1 Eigelb (Größe M)
50 g weiche Butter
25 g Rosinen
Backpapier

Zubereitung

Milch erwärmen, Hefe hineinbröckeln und darin auflösen. Safran einrühren. 350 g Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefemilch, Zucker und 1 Prise Salz in der Mulde verrühren.

Ei und Butter in Flöckchen zum Mehl geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Teig mit bemehlten Händen gut durchkneten, zu einer Rolle (2-3 cm Ø) formen und in ca. 24 gleich große Scheiben schneiden. Zu finger-dicken, ca. 18 cm langen Strängen rollen.

Stränge je zu einem S formen, dabei die Enden etwas mehr eindrehen. Auf die Bleche legen und ca. 15 Minuten gehen lassen.

Ofen vorheizen (E-Herd: 225°C/Umluft: 200°C/Gas: Stufe 4). Eigelb und 1 EL Wasser verquirlen. Lussekatter damit einpinseln. An den Enden je 1 Rosine andrücken. Nacheinander im Ofen 9-11 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mhmm!