

Schwedisches Safrangebäck

Das traditionelle Safrangebäck „lussekatt“ wird mit zwei Rosinen dekoriert. Traditionell wird es zum Luciafest (13. Dezember) und zu Weihnachten gebacken.

Es erhält seine gelbe Farbe, seinen Duft und Geschmack erst durch den Safran. Man trinkt Kaffee oder Glögg zum Safrangebäck.

Es gibt die Lussekatter in den verschiedensten Formen. Doch die traditionellste und gewöhnlichste Form wird „julgalten“ (Weihnachtseber) genannt. Der Teigstrang wird an den Enden in entgegengesetzter Richtung zu einer S-Form aufgerollt. In jeden Bogen der Schnecke wird eine Rosine gesetzt.

Zutaten

500g Mehl + eventuell etwas mehr
25g Hefe
200ml Milch
1 Prise Zucker
100g Butter
0,5g Safranfäden
100g Zucker
1 Ei
1-2 EL Kondensmilch zum Bestreichen
32 Rosinen

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in der Mitte formen. Die Hefe hineinbröckeln und mit einer Prise Zucker bestreuen. Milch lauwarm erhitzen und soviel Milch in die Mulde geben, dass die Mulde gefüllt ist, die Milch aber nicht überläuft. 15 Minuten gehen lassen.

Butter schmelzen und den Safran (vorher in etwas lauwarmen Wasser zerdrücken und auflösen) einrühren. Die übrige Milch und den Zucker zur Butter dazugeben. Das Ei verquirlen. Die Milch-Mischung und das verquirlte Ei zum Vorteig geben und alles mit den Knethaken des Mixers einige Minuten kneten. Die Masse kann sehr weich sein, im Zweifelsfall noch etwas Mehl hinzugeben. Der Teig sollte sich nur schwer kneten lassen und er sollte sich beim Rühren vom Schüsselrand lösen. Die Schüssel mit einem sauberen Tuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen, bis er doppelt so groß geworden ist.

Danach Teig kurz „boxen“, nicht noch einmal durchkneten. Aus der Schüssel nehmen und in 16 gleichgroße Teile schneiden. Die verbleibenden Teile abdecken, damit sie nicht austrocknen. Jedes Teilstück auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem langen Strang formen, ca. 25 cm lang. Den Strang von jeder Seite aufrollen, so dass sich die entstandenen Kreise in der Mitte „treffen“ und ein „S“ bilden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und abdecken. Die anderen Teilstücke ebenso aufrollen und dann noch einmal etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Ofen auf 220°C vorheizen.

Jeweils eine Rosine in jedes „Auge“ der Lussekatter stecken und den Teig mit Kondensmilch bestreichen. Dann 6 bis 8 Minuten im Ofen backen. Sie dürfen golden werden, aber nicht braun! Eventuell mit Papier abdecken oder nach 6 Minuten herausnehmen. Herausnehmen, noch heiß erneut mit Kondensmilch bepinseln, etwas abkühlen lassen und frisch genießen ...

Guten Appetit!

