

Lussekatter



1 g Safran
1 TL Wodka

75 g Butter

250 ml Milch

1 Pckg Hefe

50 g Quark

100 g Zucker

700-800 g Dinkelmehl

1 TL Backpulver

32 Rosinen

über Nacht in ziehen lassen. Der Alkohol verfliegt beim Backen. Er verstärkt und verteilt den Safran im Teig, man kann den Safran also auch ohne Wodka in den Hefeteig geben.

in einem kleinen Topf schmelzen, nicht bräunen.

hinzufügen und handwarm werden lassen. Den Wodka hinzufügen.

in der lauwarmen Flüssigkeit vorsichtig verrühren und auflösen.

(der macht die Lussekatter schön leicht und saftig) und

untermengen. Wer hat, kann statt des Zuckers hellen Sirup verwenden, das sorgt für noch mehr Saftigkeit.

mit

vermischen und vorsichtig unter-

kneten. So wenig Mehl wie nötig

benutzen, um die Masse schön feucht

zu halten. Den Teig mit einem Küchen-

tuch abdecken und an einem warmen

Ort ca. 45 min gehen lassen.

Den Teig noch einmal verkneten, bis er

geschmeidig ist. Dann in 16 gleich

große Stücke teilen und für den julgalt

in ca. 20 cm lange Stränge rollen. Die

Enden in entgegengesetzte Richtungen

wie ein S einrollen. Alternativ andere

Lussekatter formen. Auf ein mit

Backpapier belegtes Backblech legen,

bitte an genügend Abstand denken.

je in die eingerollten Enden der julgalt

drücken. Das Blech mit einem

Küchentuch abdecken und

weitere 30 min gehen lassen. Den Ofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze 225° C oder Umluft 200° C

Die Rosinen noch einmal in den Teig drücken, damit sie nicht zu hoch aufgehen.

mit

verkleppern und die fertig gegangenen Lussekatter damit bepinseln.

Auf der mittleren Schiene des Ofens für 8 bis 10 min backen oder (je nach Form) bis die Lussekatter gold-gelb sind.

Mit Kaffee oder Glögg servieren. Möglichst am selben Tag genießen.

Viel Freude beim Nachbacken und guten Appetit!

1 Eigelb

2 EL Milch