

## LUSSEKATTER (LUCIAKATZEN)

### ZUTATEN

Für 8 Stück

Backpapier für das Blech

Teig:

300 g Mehl

1/2 TL Salz

3 EL Zucker

3 EL gemahlene Mandeln

1-2 Briefchen Safran

20 g Hefe

ca. 1,5 dl Milch

50 g Butter, flüssig, ausgekühlt

Garnitur:

16 Rosinen

1 Eigelb, zum Bestreichen



### ZUBEREITUNG

- 1** Für den Teig Mehl, Salz, Zucker, Mandeln und Safran mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch und Butter hineingiessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
- 2** Teig kurz kneten, in 8 gleich grosse Stücke schneiden. Jedes Stück zu einem langen Strang formen und S-förmig aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nochmals 10-15 Minuten aufgehen lassen.
- 3** Lucia Katzen mit Rosinen garnieren (je 1 Rosine in die Mitte der Rondellen) und mit Eigelb bepinseln.
- 4** In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten backen. (Luciakatzen werden in Schweden am 13. Dezember, dem Fest der St. Lucia, gegessen).

