

# LUSSEKATTER

## Zutaten (für 35 bis 40 Stück):

1 Packung frische Hefe  
150 g Butter  
500 ml Milch  
1/2 Teelöffel Salz  
130 Gramm Zucker  
800 bis 850 Gramm Mehl  
ca. 1 g Safranpulver  
Rosinen  
1 Ei

## Zubereitung:

- 1) Die Hefe zunächst in eine größere Schüssel bröseln.
- 2) Die Milch auf kleiner Flamme erwärmen und anschließend die Butter darin auflösen und sodann die Mischung zu der Hefe geben.
- 3) Nun Safran (evtl. vorher im Mörser zerstoßen) Salz, Zucker und das Mehl dazugeben.
- 4) Den Teig so lange kneten, bis er vom Rührloßel „flutscht“.
- 5) Anschließend den Teig circa 45 Minuten gehen lassen.
- 6) Aus dem Teig fünfzehn Zentimeter lange Schlangen (ein S oder ein Fra-gezeichen) formen und diese von beiden Enden her einrollen.
- 7) Die Lussekatter noch einmal 20 bis 30 Minuten gehen lassen.
- 8) Das Backblech mit Backpapier auslegen und die aufgerollten Lussekatter darauf legen und Rosinen in die Mitte derselben drücken.
- 9) Mit einem verrührten Ei bestreichen.
- 10) Im Ofen bei circa 200°C Umluft fünf bis zehn Minuten goldbraun backen.

Smaklig måltid!