

Originalrezept auf recepten.se

Lussekatter



Die leckeren und saftigen lussekatter ("Luciakatzen"), auch lussebullar ("Luciabrotchen") oder saffransbullar ("Safranbrötchen") genannt, sind ein klassisches Lucia- und Weihnachtsgebäck.


Lussekatter / Lussebullar / Saffransbullar


In diesem Rezept wird die Zubereitung von Lussekatter erklärt, die durch den Quark und die Eier, die zum Teig hinzugefügt werden, lecker, luftig und saftig werden. Sie werden auch Lussebullar oder Saffransbullar genannt und sind ein klassisch schwedisches Gebäck, das zu Weihnachten serviert wird. Verwende für die Zubereitung der Lussekatter Safran von guter Qualität. Das beste Backergebnis bekommt man mit Butter. Dieses Rezept bietet dir genaue Beschreibungen und Bilder, damit alles jedes Mal gut gelingt.

Mit oder ohne Quark?

Man braucht nicht unbedingt Quark für den Teig zu verwenden. Man kann ihn weglassen oder durch ein weiteres Ei ersetzen. Mit Quark werden die Lussekatter jedoch meist luftiger und saftiger. Und noch saftiger werden sie, wenn die für den Teig nicht geschmolzen, sondern nur auf Zimmertemperatur erwärmt wurde. Dann kann man auch etwas weniger Mehl verwenden.

Zubereitung

 Zubereitungszeit: 2 Stunden

 Menge: 40 Stück

 Nährwert pro Lussekatt (59 g): 164 Kilokalorien, 26 g Kohlenhydrate, 5 g Fett, 4 g Eiweiß

Zutaten:

Safranteig:


- 50 g (1 Päckchen) Hefe
- 1 g Safran
- 150 g Butter
 - **oder** 150 g pflanzliches Fett
- 5 Deziliter Milch
- 250 g Quark (Fettgehalt nach Wahl)
- 1 Ei
- 0,5 Teelöffel Salz
- 1,5-3 Deziliter Kristallzucker
- ca 17 Deziliter Weizenmehl


Zum Dekorieren:


- ca 1 Deziliter Rosinen

Glasur:

- 1 Ei

 Laktosefrei – Milch, Butter und Quark können durch laktosefreie Produkte ersetzt werden. Quark hat allerdings von sich aus schon einen niedrigen Laktosegehalt. Er kann auch durch Soyajoghurt ersetzt werden.

 Glutenfrei – Wenn du das Weizenmehl durch glutenfreies Mehl ersetzt, brauchst du eventuell etwas mehr.

 Vegan – Verwende pflanzliche Milch und pflanzliches Joghurt anstelle des Quarks. Ersetze das Ei durch Öl.

Küchenuntensilien:

- Rührgerät
 - oder** Küchenmaschine
- Mörser

Ofen:

- Mit Ober-/Unterhitze bei **225 °C** auf mittlerer Schiene **ca 8 Minuten** backen

So bereitest du die Lussekatter zu:

1. Zerbrösle die Hefe in eine Teigschüssel.

- 50 g (1 Päckchen) Hefe



2.

3. *Zerbrösle die Hefe.*

4. Zerkleinere den Safran zusammen mit einem Teelöffel Kristallzucker mit einem Mörser bis der Safran fein verteilt ist.

5. (Der nächste Schritt ist nicht notwendig, aber die Lussekatter schmecken mehr nach Safran, wenn du ihn durchführst.)

- 1 g Safran



6.

7. *Safran und Kristallzucker.*



8.

9. *Zerleinere den Safran.*



- 10.
11. *Fertig gemahlener Safran.*
12. Lass die Butter in einem Topf zergehen. Gieße die Milch dazu, rühre um und erwärme das Gemisch, bis es lauwarm ist.
13. (Rühre immer gründlich um, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilen kann. Achte jedoch darauf, dass die Teigflüssigkeit nicht zu warm wird, da Temperaturen ab 40°C die Hefe zerstören.)
 - 150 g Butter
 - **oder** 150 g pflanzliches Fett
 - 5 Deziliter Milch



14.

15. *Lass die Butter zergehen.*



16.

17. *Gieße die Milch dazu.*

18. *Gieße ein wenig von der Teigflüssigkeit (also die zerlassene Butter mit Milch) über die Hefe und rühre um, bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat.*



19.

20. *Gieße ein wenig von der Teigflüssigkeit über die Hefe.*



21.

22. *Die Hefe ist vollständig aufgelöst.*

23. *Gieße den Rest der Teigflüssigkeit darüber. Füge Safran, Quark, Ei(er), Kristallzucker und Salz hinzu.*

24. *Vermische alles mit der Hand oder mit dem Rührgerät/der Küchenmaschine.*

- 250 g Quark (Fettgehalt frei wählbar)
- 1 Ei
- 0,5 Teelöffel Salz
- 1,5-3 Deziliter Kristallzucker



25.

26. *Füge Safran, Quark, Ei(er), Kristallzucker und Salz hinzu..*



27.

28. *Vermische die Zutaten.*

29. Miss das Mehl mit einem Messbecher ab. Füge danach schrittweise das Mehl hinzu, bis sich der Teig von der Schüsselwand löst und geschmeidig ist. Verwende dazu die Küchenmaschine, das Rührgerät oder knete den Teig per Hand.
30. Fülle das Mehl aus der Tüte in den Messbecher. Umso weniger Mehl du verwendest, desto saftiger und luftiger werden die Lussekatte.
 - ca 17 Deziliter Weizenmehl



- 31.
32. *Miss das Mehl mit einem Messbecher ab.*



33.

34. *Füge das Mehl.*



35.

36. *...schrittweise hinzu.*



37.

38. *Der Safranteig ist fast fertig.*



39.

40. *Nun muss man den fertigen Safranteig gehen lassen.*

41. *Decke die Schüssel mit einem Geschirrtuch ab und lass den Teig gehen, bis er doppelt so groß ist. Das dauert mindestens 30 Minuten, aber nicht mehr als 60.*



42.

43. *Lass den Teig gehen, bis er doppelt so groß ist.*

44. Gib den Safranteig auf eine Arbeitsfläche, auf der du vorher etwas Mehl verteilt hast. Knete den Teig, bis er glatt ist. Wenn er zu klebrig ist, kannst du etwas mehr Mehl hinzugeben.



45.

46. *Gib den Teig auf eine Arbeitsfläche.*



47.

48. *Knete den Teig, bis er glatt ist.*

49. Teile den Teig in vier Teile. Teile dann jedes der Viertel in zwei gleich große Teile und diese wiederum in 5 gleich große Teile, sodass du am Ende 40 Teigteile hast.



50.

51. *Teile den Teig in vier Teile.*



52.

53. *Teile dann jedes der Viertel in zwei gleich große Teile und diese wiederum in 5 gleich große Teile, sodass du am Ende 40 Teigteile hast.*

54. Rolle jedes der Teigteile, bis es Teigschnüre von ca. 25 cm Länge sind. Rolle die Enden ein, sodass du eine S-Form bekommst.



55.

56. *Rolle jedes Teigteil zu einer Teigschnur.*



57.

58. *Rolle die Enden ein.*



59.

60. *Sodass du ein S bekommst.*

61. Lege die Lussekatter auf ein Backblech mit Backpapier und drücke die Rosinen gut in den Teig, bis zum Boden, weil sie sonst aus dem Teig herausgebacken werden können und dann leicht anbrennen.

- ca 1 Deziliter Rosinen



62.

63. *Lussekatt mit Rusinen.*

64. Lass die Lussekatter unter einem Geschirrtuch wiederum bis zur doppelten Größe aufgehen. Das dauert 20 bis 30 Minuten.

65. Schlage ein Ei für die Glasur.

- 1 Ei



66.

67. *Schlage das Ei auf und gebe es in eine kleine Schüssel.*



68.

69. *Schlage das Ei mit einem Schneebesen.*



70.

71. *Geschlagenes Ei.*

72. Träge das geschlagene Ei mit einem Pinsel auf die aufgegangen Lussekatte auf. Pass jedoch auf, dass du nicht zu fest aufdrückst.



73.

74. *Fertig aufgegangene Lussekatte.*



75.

76. *Trage das geschlagene Ei auf.*


77. Backe die Lussekatte bei 225°C Ober-/Unterhitze ca. 8 Minuten auf mittlerer Ofenschiene. (Bei 225°C Umluft brauchen sie ca 8-10 Minuten.)



- 78.
79. *Backe die Lussekatte im Ofen.*
80. Lass die Lussekatte unter einem Geschirrtuch abkühlen.
81. Wenn du einige der Lussekatte aufheben möchtest, friere sie am besten noch am selben Tag ein.

 Tipp:

Die leckersten und saftigsten Lussekatte bekommt man so: Verwende Butter anstelle von Margarine. Verwende die größere Menge an Zucker. Zerkleinere Safran und Kristallzucker mit einem Mörser. Nimm nicht zu viel Mehl. Umso weniger Mehl du verwendest, desto saftiger und luftiger werden die Lussekatte.

 Haltbarkeit und Aufbewahrung:

Lussekatte schmecken frisch am besten, am besten frierst du also die Lussekatte, die du nicht am selben Tag essen möchtest, ein. Im Gefrierschrank halten sie sich 3 bis 6 Monate.