

Rezept

Luciabrotchen mit Safran

Ein Rezept von Luciabrotchen mit Safran, am 09.06.2026

Zutaten

200-230 ml Milch	3 Msp. gemahlener Safran
3/4 Würfel Hefe (ca. 30 g)	100 g Zucker
500 g Mehl	3/4 TL gemahlener Kardamom
1 Prise Salz	50 g weiche Butter
80 g gehackte, gehäutete Mandeln	16 Rosinen
1 Eigelb (M)	Hagelzucker zum Bestreuen
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 8 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Die Milch mit Safran in einem Topf unter Rühren aufkochen, dann lauwarm abkühlen lassen. Hefe zerbröckeln, mit 1 TL Zucker und 100 ml Safranmilch in einer kleinen Schüssel verrühren. Den Hefeansatz 15 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Mehl, restlichen Zucker, Kardamom und Salz in einer Schüssel mischen, die Butter in Flöckchen am Rand verteilen. Hefeansatz und übrige Safranmilch (möglichst noch lauwarm) nach und nach dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts durchkneten, bis ein weicher, elastischer Teig entstanden ist. Dann den Teig weitere 6-8 Min. kräftig von Hand kneten, zu einer Kugel formen und in der mit Mehl ausgestäubten Schüssel zugedeckt 45 Min. gehen lassen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Mandeln zum Teig geben, nochmals durchkneten. Teig in acht gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einem 15-18 cm langen Strang formen und diesen von den Enden her so einrollen, dass ein s-förmiges Brötchen entsteht, leicht festdrücken. Die Brötchen aufs Blech legen und jeweils 2 Rosinen hineinstecken. Die Brötchen zugedeckt nochmals 30 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
4. Eigelb verquirlen und die Brötchen damit bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen. Im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und möglichst frisch essen.