Rezept

Luciakatzen »Lussekatter«

Ein Rezept von Luciakatzen »Lussekatter«, am 03.07.2025

Zutaten

200 g	Butter
1	Würfel Hefe (42 g)
	1/2 TL Safranfäden (ersatzweise 1 gute Msp. gemahlener Safran)
	1/2 TL Salz
50 g	gehackte Mandeln
	Rosinen zum Verzieren
500 ml	+ 1 EL Milch
1	Ei
200 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 kg	Mehl
1	Eigelb

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Butter schmelzen und abkühlen lassen. 500 ml Milch leicht erwärmen. In eine Schüssel gießen. Hefe darin auflösen. Das Ei und die Butter unterschlagen. Die Safranfäden mit etwas Zucker zerreiben, mit dem restlichen Zucker mischen. Mit Vanillezucker und Salz in die Hefemilch rühren.

2. Mehl auf den Hefeansatz sieben, unterrühren. Mandeln unterheben. Den Teig schlagen, bis er glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

3. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig nochmals gut durchkneten und in 30 Stücke teilen. Aus jedem Stück eine 16-20 cm lange Rolle formen. Die beiden Enden zur Mitte hin zu Kringeln aufrollen. Die Luciakatzen aufs Blech legen und nochmals 20-30 Min. gehen lassen.

4. Backofen auf 250° vorheizen. Eigelb mit 1 EL Milch verquirlen. Die Kringel damit bepinseln, je 1 Rosine in die Mitte drücken. Im Ofen (Mitte, Umluft 230°) 12-15 Min. backen.