

Rezept für Luciakatzen (Lussekatte)

Zutaten:

(für acht Stück)

300 g Mehl
eine Prise Salz
3 EL Zucker
3 EL gemahlene Mandeln
etwas Safran (1-2 Briefchen)
20 g Hefe
150 ml Milch
50 g flüssige Butter
16 Rosinen
Eigelb zum Bestreichen



Zubereitung:

- ➊ Für den Teig Mehl, Salz, Zucker, Mandeln und Safran mischen und eine Mulde in der Mitte formen. Hefe in etwas Milch auflösen. Die Hefemilch, die restliche Milch und die Butter in die Mulde gießen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- ➋ Den Teig kurz kneten und in 8 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück zu einem Strang formen und diesen S-förmig aufrollen. Die Gebäckstücke auf einem Backpapier 15 Minuten ruhen lassen.
- ➌ Luciakatzen mit Rosinen garnieren (je eine Rosine in die Mitte der Rondelle stecken) und mit Eigelb bepinseln.
- ➍ Die Luciakatzen im vorgeheizten Ofen bei etwa 220° C 10 bis 15 Minuten backen.

