

REZEPT FÜR LUSSEKATTER SCHWEDISCHE SAFRANSCHNECKEN



LUSSEKATTER SCHWEDISCHE SAFRANSCHNECKEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 30 Stück | 60 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 500 ml Milch
- 50 g frische Hefe
- 200 g weiche Butter
- 1 g Safranfäden
- 210 g SweetFamily Unser Feinster
- 900 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- Mehl zum Bearbeiten
- Rosinen zum Verzieren
- 1 Ei (Größe M)



1475

ZUBEREITUNG

204

Kcal

Pro Stück ca.

4

Gramm

Eiweiß

30

Gramm

Kohlenhydrate

7

Gramm

Fett

1. Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und darin auflösen. Butter unterrühren, bis sie schmilzt. Safran mit 10 g Zucker im Mörser zerstoßen und dazugeben. 10 Minuten gehen lassen.

2. 200 g Zucker, Mehl, Salz und Hefegemisch glatt verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. In 30 Stücke teilen. Jeweils zu langen Strängen rollen und diese S-förmig zu Schnecken einrollen, mit Rosinen verzieren. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Nochmals zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.

3. Backofen auf [225 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Ei mit 1 EL Wasser verquirlen, Lussekatter damit bestreichen. Blechweise im heißen Ofen ca. 7-9 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dabei locker mit einem sauberen Küchentuch bedecken.