

# Claudi´s Lussekatter

1kg Mehl

350 ml Milch

50 g frische Hefe

2 Eier

250 g Zucker

½ TL Salz

1 g Safran

150 g Schmand

1 Handvoll Rosinen



## Zubereitung der Lussekatter

Frische Hefe in eine Schüssel zerbröseln. Butter schmelzen und zusammen mit lauwarmer Milch, dem Schmand und Safran dazu geben und mit der Hefe verrühren.

1 Ei, Zucker und Salz dazu geben und alles gut verrühren.

Mehl einrieseln lassen und zu einem weichen, geschmeidigen Teig verkneten. Den Hefeteig 30 Minuten gut zugedeckt ruhen lassen.

Dann den Teig auf einem Backbrett oder der Arbeitsplatte in etwa 30 Stücke teilen. Jedes Teil zu einer etwa 15 cm langen Rolle formen. Die Enden zu einer kleinen Schnecke biegen, so dass eine Art S entsteht. In die Mitte der Schecken jeweils eine Rosine setzen.

Alle Lussekatter auf ein Backblech legen und mit einem Tuch zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen den Ofen auf 250 Grad vorheizen und das andere Ei verquirlen.

Die Lussekatter mit dem Ei einpinseln und dann in den Ofen schieben.

Bei Ober- und Unterhitze 7 – 9 Minuten goldgelb backen.



**Viel Freude beim Nachbacken wünscht Euch Claudi!**