



## Schweden/ Sveden

Rezept für... <b>Lusekatter</b>	
Zutaten :	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 300 g Mehl</li> <li>➤ 50 g Butter oder Margarine</li> <li>➤ 50 g Zucker</li> <li>➤ 25 g Hefe</li> <li>➤ 150 ml lauwarme Milch</li> <li>➤ 1 Ei</li> <li>➤ 1 Eigelb</li> <li>➤ 1 Msp. Safran</li> <li>➤ Korinthen oder Rosinen</li> </ul>
Zubereitung:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Butter oder Margarine in der lauwarmen Milch verrühren und die Hefe darin auflösen</li> <li>2. mit Mehl, Zucker, Ei, Safran und Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten und auf doppelte Größe gehen lassen</li> <li>3. den Teig in 24 Stücke teilen und daraus "Lusekatter" formen ( umgekehrte "s", jeweils 2 über Kreuz gelegt. Die Enden werden eingedreht und jeweils eine Rosine draufgesetzt.)</li> <li>4. auf einem gefetteten Backblech 15 Minuten gehen lassen</li> <li>5. mit gequirtem Eigelb bepinseln und mit Korinthen / Rosinen verzieren</li> <li>6. im vorgeheizten Backofen bei 250° ca. 15 Minuten backen.</li> </ol>