

**Schmitz Cargobull wünscht viel Freude beim Nachbacken
und eine fröhliche Weihnachtszeit!**

Lussekatter

Für den Teig:

150 ml Milch
25 g frische Hefe
etwas gemahlener Safran
350 g Mehl
50 g Zucker
50 g Salz
1 Ei
1 Eigelb
50 g weiche Butter
25 g Rosinen



Zubereitung

Milch erwärmen, Hefe hineinbröckeln und darin auflösen. Safran einrühren. 350 g Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefemilch, Zucker und 1 Prise Salz in der Mulde verrühren.

Ei und Butter in Flöckchen zum Mehl geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Teig mit bemehlten Händen gut durchkneten, zu einer Rolle (2–3 cm Ø) formen und in ca. 24 gleich große Scheiben schneiden. Zu fingerdicken, ca. 18 cm langen Strängen rollen.

Stränge je zu einem S formen, dabei die Enden etwas mehr eindrehen. Auf die Bleche legen und ca. 15 Minuten gehen lassen.

Ofen vorheizen (Umluft: 200°C). Eigelb und 1 EL Wasser verquirlen. Lussekatter damit einpinseln. An den Enden je 1 Rosine andrücken. Nacheinander im Ofen 9–11 Minuten backen.

Auskühlen lassen.

