

Lussekatter (*aus Schweden*)

150g Margarine schmelzen und
500ml Sojamilch dazugeben. Mit
1g Safranpulver lauwarm erwärmen
1 Hefewürfel darin auflösen.
½ TL Salz und
130g Zucker dazugeben und
520g Mehl unterrühren. Den Teig gut kneten und langsam weitere
140g Mehl einarbeiten. Mit etwas Mehl bestreuen und abgedeckt
45-60 Minuten gehen lassen (Teig verdoppelt sich).
Den Teig in 30-40 Stücke teilen. Die Stücke fingerdick rollen und in die typische
Lussekatt-Form bringen. Die Lussekatter mit Abstand auf ein Backblech legen,
bis die Größe sich verdoppelt hat. Mit etwas **Sojamilch** bepinseln und

Rosinen in jeden Wirbel drücken. Den Backofen auf 180°C vorheizen
und 8-10 Minuten goldbraun backen.

Ergibt: ca. 60

Zubereitungszeit: ca. 1-1½ Std.

Backzeit: 8-10 Minuten

Ruhezeit: 45-60 Minuten