



11. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Lussekater

Zutaten für etwa 35 - 40 Stück:

175 g Butter
500 ml Milch
0,5 g Safran (gemahlen)
50 g Hefe
200 ml Zucker (ml-Wasseranzeige bei Messbecher)
1.300 - 1.400 ml Mehl
½ TL Salz
Rosinen
1 Ei zum Bepinseln

So geht's:

Butter in Milch schmelzen, lauwarm werden lassen.
Hefe darin auflösen.
Safran in etwas Wasser auflösen und dazugeben.
Salz und Zucker unterrühren.
So wenig Mehl wie möglich unterkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.
40 Minuten gehen lassen.
Auf bemehlter Arbeitsfläche geschmeidig kneten.
Lussekater formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
30 Minuten gehen lassen.
Mit Ei bepinseln und Rosinen fest reindrücken.
Ofen auf 225 - 250 °C vorheizen und Lussekater 5 - 10 Minuten backen.
Sofort aus dem Ofen nehmen, wenn sie Farbe bekommen!
Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Max Nipko, Klasse 3b, GS Berghausen