

# Rezept für Lussekatter



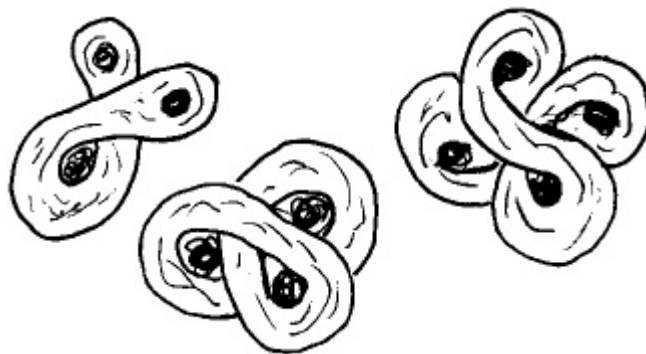
**Folgende Zutaten braucht man für ca. 30 Lussekatter:**

150 g Butter  
50 ccm Milch  
50 g Hefe  
1–2 g Safran  
150–200 g Zucker  
1 Teelöffel Salz  
1 Ei  
1 kg weisses Mehl  
Ei & Rosinen zum Garnieren (bepinseln)

Schmelzen Sie die Butter im Topf und geben Sie etwas Milch dazu. Das Gemisch sollte etwa handwarm sein. Legen Sie die Hefe in eine Schüssel und rühren Sie diese mit etwas Mehl an. Die Hefe muss aufgelöst sein. Giessen Sie den Rest der Milch dazu und rühren Sie alles zusammen mit ca. 2/3 des Mehles.

Bearbeiten Sie den Teig solange, bis er sich von der Schüssel löst und glänzt. Geben Sie nun das restliche Mehl dazu, aber heben Sie etwas zum Ausbacken auf.

Decken Sie über die Teigschüssel ein Tuch und lassen Sie den Teig 30–40 Minuten gehen. Kneten Sie ihn dann nochmals kurz durch. Nun formen Sie Kuchen, im Original wie auf dem Bild unten und garnieren Sie sie mit Rosinen (Mandeln).



Pinseln Sie die Katzen mit Ei ein und backen Sie diese bei 250° C 8–10 Minuten lang. Lassen Sie die Lussekatter unter einem Tuch erkalten, dann behalten sie ihre Saftigkeit.

**Mmmm... wir wünschen ään Guätä!**