



EINE KRONE AUS LICHT

ANGELEHNT AN DAS LUCIA-FEST IN SCHWEDEN



DER LICHTERKRANZ

Während unsere Geschichte in Schweden spielt, erinnert sie an wahre Ereignisse, die sich vor langer Zeit im heutigen Italien zugetragen haben. Dort half ein Mädchen namens Lucia vielen Menschen in Not, die sich in Höhlen versteckten und sehr arm waren. Um die Hände frei zu haben und sich trotzdem in der Dunkelheit zurechtzufinden, setzte sie sich einen Lichterkranz auf den Kopf.

DAS LUCIA-FEST

Heute wird die Erinnerung an die Heilige Lucia in einigen Ländern gefeiert. Das wohl bekannteste Lucia-Fest findet am 13. Dezember in Schweden statt. Es wird daran erinnert, wie wichtig es ist, sich zu kümmern und anderen zu helfen.

DIE WINTERSONNEN- WENDE

Dieses Lichterfest findet am kürzesten Tag des Jahres statt. Es wird damit auch gefeiert, dass die Tage wieder länger werden und das Licht langsam wieder zurückkehrt. Es gibt übrigens auch eine Sommersonnenwende, *Midsommar*: Der längste Tag des Jahres!

UND JETZT DU!

LUSSEKATTER

DU BRAUCHST FÜR 12 PORTIONEN:

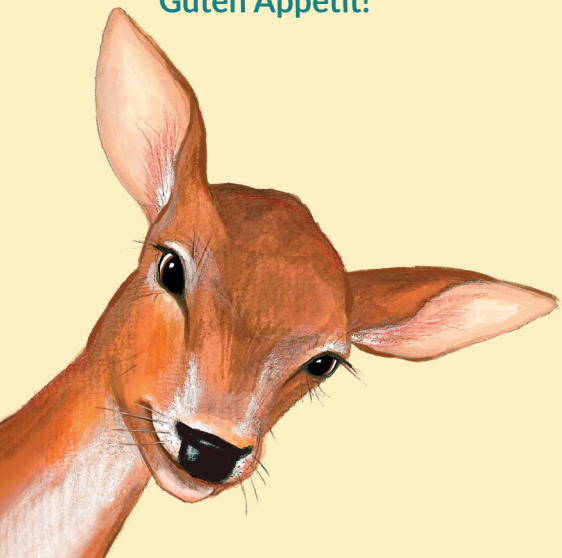
- 1 Messerspitze Safran oder alternativ 1/2 TL Kurkuma
- 500 g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 60 g Zucker
- 200 ml Milch
- 1 Ei (getrennt)
- 80 g weiche Butter oder Margarine
- 1 Prise Salz



SO FUNKTIONIERT ES:

- Schritt 1:** Verrühre Hefe und Zucker mit 2 EL warmen Wasser.
- Schritt 2:** Gib den Safran oder Kurkuma zur leicht erwärmten Milch.
- Schritt 3:** Gib nun Mehl, Salz, das Eigelb, Safranmilch (oder Milch mit Kurkuma) und zum Schluss die warme Butter hinzu und knete den Teig ein paar Minuten lang, wenn möglich mit einer Küchenmaschine.
- Schritt 4:** Decke den Teig mit einem Küchenhandtuch ab und lass ihn 60 Minuten lang an einem warmen Ort gehen.
- Schritt 5:** Knete den Teig noch einmal durch und teile ihn in 12 Teile. Rolle aus jedem Teil eine lange Rolle, etwa 20 cm lang. Diese rollst Du dann zu einem „S“ ein, das erinnert an eine eingerollte Katze, und lege sie auf ein Backblech mit Backpapier.
- Schritt 6:** Nimm die Rosinen und drücke je eine in die Kringel. Bepinsle den Teig mit dem Eiweiß.
- Schritt 7:** Gib die Teilchen in den Backofen und stelle ihn auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) ein.
- Schritt 8:** Backe die Lussekatter ohne Vorheizen für 15 Minuten.

Guten Appetit!



Süße Teilchen aus Licht

Für kurze Zeit im Jahr gibt es in Schweden rund um den Lucia-Tag die sogenannten Lussekatter, übersetzt „Lucia-Katzen“. Zusammen mit Pfefferkuchen sind sie das typische Gebäck für das Lichterfest. Hierfür wird Safran in den Hefeteig gegeben: Dieser macht den Teig gelb und steht für das Licht.