

Luciafest

von Kicki/kroker

Heute feiern wir in Schweden Santa Lucia, ein Lichtfest, das aus dem Mittelalter stammt. Die heilige Lucia war eine junge Märtyrin, die um 310 n. Chr. Starb. Sie versorgte andere Christen, die sich in den Katakomben versteckten mit Lebensmitteln, und trug dabei ein Kerzenkranz auf dem Kopf, damit sie mehr tragen konnte.

Schulkinder tragen weiße Gewänder und Kerzen in einem Festzug, und singen Lucialieder. Vorn geht die Lucia, mit rotem Gürtel und Kerzenkranz auf dem Kopf. Nachher wird Kaffee getrunken, mit traditionellem, sonnenfarbiges Safransbrot.

Lussebullar (Luciabrot)

etwa 50 St.

50 g Hefe
150 g Butter
500 ml Milch
250 g Quark
1 g gemahlener Safran
3 EL Zucker
1/2 TL Salz
1.7 L Mehl
1 Ei
Rosinen



Butter auslassen und Milch zusetzen. Erwärmen bis lauwarm.

Hefe zerbröckeln und mit 100 ml warmer Butter-Milch verrühren. Gebe die übrige Butter-Milch zu, sowie Quark, Safran, Zucker und Salz. Mehl nach und nach dazugeben, und kräftig durchkneten bis der Teig weich und elastisch ist. Forme zu einer Kugel, 30 Min. in einer zugedeckten Schüssel gehen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig nochmals durchkneten und in 50 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einem 20 cm langen Strang formen, und von den Enden her in ein s-förmiges Brötchen einrollen. Brötchen auf dem Blech legen und jeweils zwei Rosinen einstecken.

Zugedeckt nochmals 30 Min. gehen lassen, bis verdoppelt in Größe.

Den Backofen auf 225°C vorheizen.

Ei verquirlen und die Brötchen damit bestreichen. Im Ofen etwa 8 Min. backen, bis goldbraun. Unter Küchentuch auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Möglichst frisch essen oder einfrieren.

God Jul!