

Lucia-Bullar mit Safran



500 Gramm Mehl
3 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Salz
1 Päckli Safran
30 Gramm Hefe (frisch)
2.8 dl Buttermilch (normale Milch geht auch)
100 Gramm Butter

30 Gramm Rosinen
30 Gramm getrocknete Cranberries
1 Ei, verquirlt
Hagelzucker

Die Rosinen & Cranberries 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, abgiessen und zur Seite stellen.

Löse die Hefe in 2 Esslöffeln Buttermilch auf.

Die Hälfte der Milch mit der Butter erwärmen und dann die restliche (kalte) Milch dazu geben - und schon ist die Flüssigkeit lauwarm.

Vermische Mehl, Zucker, Salz und Safran in einer Schüssel und mach eine Mulde in die Mitte. Giesse Milch und Hefe zum Mehl und knete alles zu einem geschmeidigen Teig.

--> Wenn der Teig zu feucht ist, (wenn er klebt) gibst Du einfach wenig Mehl dazu.

Den Teig lässt Du nun mit einem Tuch abgedeckt in einer Schüssel 1.5 Stunden aufgehen.

Heize den Ofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober- und Unterhitze) vor.

Knete die Hälfte der Beeren in den Teig.

Teile den Teig in ca 12 gleich grosse Kugeln. Rolle diese aus zu einer Schlange und forme sie zu einem „S“. In die beiden „Einbuchtungen“ des „S“ legst du nun je eine Beere.

Lasse das Ganze noch einmal abgedeckt 15 Minuten ruhen und bestreiche die Lucia-Bullar anschliessend mit dem verquirlten Ei. Streue etwas Hagelzucker darüber.

Bei Umluft in der Mitte des Ofens ca. 15 - 17 Minuten goldbraun backen. Und... tadaaaa, ein kleines Stück Schweden geniessen.

Glad Lucia

