Wie dieses goldene Gewürz Schwedens süßes Wintergeheimnis wurde

In der winterlichen Magie Schwedens spielen die goldenen Safranteilchen, „Lussekatter“, eine kulinarisch und kulturell bedeutende Rolle. Diese goldgelben Hefeteilchen, verfeinert mit kostbarem Safran, repräsentieren die reiche Geschichte Schwedens auf besonders schmackhafte Weise.

In der winterlichen Zauberzeit, wenn die Dunkelheit in Schweden besonders früh hereinbricht und die Städte in ein warmes Lichtermeer tauchen, wird die Vorfreude auf Weihnachten spürbar. Neben den festlich geschmückten Straßen und den gemütlichen Weihnachtsmärkten gibt es eine süße Tradition, die die Herzen der Schweden höherschlagen lässt – die Zubereitung der Safranteilchen, auch bekannt als „Lussekatter“. Diese goldgelben Hefeteilchen, verfeinert mit dem kostbaren Safran, sind ein unverzichtbarer Bestandteil der vorweihnachtlichen Backtradition in Schweden. Die Form erinnert an eine zusammengerollte Katze, liebevoll als „Lucia-Katze“ bezeichnet. Die Verwendung von Safran verleiht den Teilchen nicht nur ihre charakteristische Farbe, sondern auch einen unverwechselbaren Geschmack, der die festliche Atmosphäre perfekt unterstreicht.

Safran – typisch schwedisch? Die Verwendung von Safran in der schwedischen Küche hat eine lange Geschichte, die bis ins Mittelalter zurückreicht. Ursprünglich in Klöstern angebaut, verbreitete sich der Anbau des teuren Gewürzes über verschiedene Regionen Schwedens. Safran galt nicht nur als Geschmacksverstärker, sondern auch als Symbol für Wohlstand und Luxus. Seine intensive gelbe Farbe verlieh den Gerichten eine charakteristische Note und wurde zum unverzichtbaren Bestandteil festlicher Anlässe wie dem Lucia-Fest und Weihnachten. Obwohl klimatische Bedingungen den Safrananbau in Schweden nicht begünstigen, gibt es dennoch Versuche, Saffran auch in Schweden anzubauen. Besonders Gotland und Skåne weisen die klimatisch besten Voraussetzungen dafür auf. In Sörmland wird das pudrige Gold drinnen angebaut. Die Sehnsucht nach dem einzigartigen Aroma und der festlichen Farbe des Safrans ist in der schwedischen kulinarischen Tradition zu einer festen Größe geworden. Die Verwendung von Safran in den Lussekatter, den Safranteilchen, ist somit nicht nur kulinarisch motiviert, sondern repräsentiert auch die reiche Geschichte und kulturellen Werte, die dieses kostbare Gewürz in Schweden symbolisiert.

An die Teiglöffel, fertig, los! Hier kommt das passende Rezept für schwedischen Weihnachtsglanz in der heimischen Küche:

Rezept für Safranteilchen ('Lussekatter')

Vorteig:

- 50 g frische Hefe
- 250 ml zimmerwarme Milch
- 100 g Zucker (wenn möglich, gern feinkörniger Kristallzucker, auch Kastorzucker genannt)
- 350 g Weizenmehl

Teig:

- 250 ml zimmerwarme Milch
- 150 g Zucker
- 200 g in kleine Stücke geschnittene Butter
- 10 g Salz
- 750 g Weizenmehl
- 1 Ei
- 1–1,5 g Safran

Im Vorteigprozess wird die Hefe in zimmerwarmer Milch aufgelöst, wobei Zucker und Mehl hinzugefügt werden. Alles wird zu einem elastischen Teig geknetet, der bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten lang auf die doppelte Größe aufgehen sollte.

Zwei Esslöffel Butter werden geschmolzen, und der Safran wird hinzugefügt. Der Safran wird etwa eine Minute lang in der heißen Butter angebraten, um seinen Geschmack zu intensivieren. Nach einer kurzen Abkühlphase wird diese Mischung zusammen mit den übrigen Zutaten für den eigentlichen Teig zum Vorteig gegeben. Der Teig wird gründlich geknetet, bis er schön gelb und elastisch ist – ein Prozess, der etwa 15 Minuten von Hand oder 10 Minuten in der Küchenmaschine in Anspruch nimmt. Der Teig wird auf einer bemehlten Oberfläche in kleine, etwa 70 Gramm schwere Stücke geteilt. Diese werden zu glatten, runden Teiglingen geformt und vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gesetzt. Die Teiglinge werden abgedeckt gelassen, bis sie das Doppelte ihrer Größe erreicht haben. Auf einer sauberen Oberfläche werden die Teiglinge zu dünnen Bändern gerollt, aus denen die charakteristischen „Lussekatter“ geformt werden, indem die Enden in entgegengesetzte Richtungen gewickelt werden. In die Mitte jeder „Wicklung“ kommen 1–2 Rosinen. Die Teilchen werden behutsam auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Blech gesetzt und ruhen 4–5 Stunden an einem kühlen Ort. Nachdem die Bleche wieder an einen zimmerwarmen Ort gebracht wurden, lässt man die Teilchen weiter ruhen, bis sie luftig und etwa doppelt so groß sind. Die Teilchen werden bei 220 °C auf mittlerer Ofenschiene gebacken, bis sie eine goldbraune Farbe annehmen. Nach dem Herausnehmen werden sie sofort mit locker verquirltem Ei bestrichen, um einen glänzenden Abschluss zu erhalten. Die Safranteilchen werden abgekühlt und diejenigen, die nicht am selben Tag verzehrt werden, können eingefroren werden.

10 weitere schwedische Spezialitäten für die kulinarische Wunschliste kommen hier:https://visitsweden.de/aktivitaten/essen-trinken/10-schwedische-spezialitaten/

Visit Sweden GmbH
Sabine Klautzsch
Senior PR Manager
Große Bäckerstr. 10
20095 Hamburg

0049 40 32 55 13 20
sabine.klautzsch@visitsweden.com
www.visitsweden.de

Visit Sweden hat den offiziellen nationalen Auftrag der schwedischen Regierung, Schweden als Reiseziel zu vermarkten. Unsere Vision ist, dass Schweden bis 2030 das nachhaltigste und attraktivste Reiseziel der Welt ist. Zielgerichtetes Reisen muss heute mehr denn je sinnvoll und bewusst sein und einen dauerhaften Wert für unsere Gäste, die lokale Gemeinschaft und unseren Planeten schaffen. Visit Sweden ist ein staatliches Unternehmen mit rund 50 Mitarbeitern in aller Welt. https://corporate.visitsweden.com

Willkommen in Schweden.

Additional assets available online: Photos (1)

https://press.visitsweden.com/2023-11-27-Wie-dieses-goldene-Gewurz-Schwedens-susses-Wintergeheimnis-wurde