

Luciakatzen

Einkaufsliste für 50 Stück:

50g Hefe für süßen Teig

150g Butter

500 ml Milch

1 Dose Hüttenkäse

1 g Safran

150 ml Zucker

½ Teelöffel Salz

ca 1,7 l Mehl

Rosinen

1 Ei



1. Die Hefe wird in einer großen Schüssel zerkrümelt.
2. Die Butter wird in einem Topf zerlassen. Die Milch wird dazugegeben und die Milch-Butter-Mischung wird bis 37 °C erwärmt.
3. Ein Teil der Milch-Butter-Mischung wird über die Hefe gegossen und danach wird die Mischung gut verrührt.
4. Zur restlichen Milch-Butter-Mischung werden Hüttenkäse, Safran, Zucker, Salz und Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig geknetet. Der Teig wird mit einem Geschirrhandtuch zugedeckt und soll 30 min an einem warmen Ort gehen.
5. Der Teig wird auf einem mehligem Knetbrett geknetet und in fünf Teile geteilt. Die fünf Teile werden zu zehn Luciakatzen gemacht. Die Luciakatzen werden auf einem Backblech gelegt. Die Rosinen werden in den Luciakatzen gepresst und sollen ca 20-30 min gehen.
6. Die Luciakatzen werden mit dem Ei bepinselt.
7. Den Backofen wird auf 225 °C vorgeheizt und die Luciakatzen werden im Backofen ca 8 min gebacken.



4.

Hefegebäcke mit Safran als Luciakatten!

Zutaten:

- 150g Butter
- 0,5 Liter Milch
- 50 g Hefe (frisch)
- 0,5 Tl Salz
- 0,2 Liter Streuzucker
- 1 Tl Kardamom (ganz)
- 1 Tl Kardamom (gemahlener)
- 1 g Safran
- 1,5 Liter Mehl



Zubehör:

- 1 Ei
- Rosinen
- Backpapier

Zubereitung:

Ofentemperatur 250 Grad.

1. Auf die zerlassene Butter, gießt man die Milch, in einem Stieltopf. Aufwärmen auf 37 Grad (lauwarm). Die Hefe in „die Brühe“ mischen. Dann Salz, Streuzucker, Kardamom und Safran hinzufügen.
2. Zusetzen so viel Mehl dazu geben, so dass der Teig geschmeidig wird und sich von den Kanten löst. Ein wenig Mehl auf den Teig streuen und dann soll der Teig unter einem Tuch gehen (zirka 50 Minuten, zu zweifacher Größe).
3. Den Teig auf einer Bank mit Mehl kneten. Dann kann man Luciakatten formen.
4. Die Luciakatten auf ein Blech mit Backpapier legen. Dann muss es unter einem Tuch zirka 30 Minuten gehen. Mit dem Ei die „Katzen“ bepinseln, und dann Rosinen reindrücken.
5. Die „Katzen“ in der Mitte in dem Ofen 5-10 Minuten backen.





5.



6.



7.

„Lussekatter“

Man braucht:

Safransteig

- ⌘ 50 g Hefe für süßen Teige
- ⌘ 150 g Butter oder Margarine
- ⌘ 500 ml Milch
- ⌘ 1 Dose Kesella (250 g)
- ⌘ 2 Verpackungen Safran
- ⌘ 150 ml Zucker
- ⌘ 0,5 Tl Salz
- ⌘ za. 1,7 l Weizenmehl

zum Bepinseln

- ⌘ 1 Ei

Garnierung

- ⌘ Rosinen



1. Die Hefe wird in einer Schüssel zerkrümelt.
2. Das Speisefett wird in einer Kasserolle geschmolzen. Die Milch wird dazugegossen, mit dem Speisefett vermischt und bis 37 Grad gewärmt.
3. Ein Teil von dem Speisefett und der Milch wird über die Hefe gegossen, und wird vermischt bis die Hefe gelöst ist.
4. Der Rest von dem Speisefett und der Milch, Kesella, Safran, Zucker und Salz wird hinzugefügt. Das Mehl wird dann in das Gemisch eingearbeitet, so dass der Teig geschmeidig wird. Die Schüssel wird mit einem Handtuch bedeckt, und der Teig soll man 30 Minuten gehen lassen.
5. Der Teig wird auf einer bemehlten Arbeitsbank geknetet und dann in fünf Teile geteilt. Jeder Teil wird zu zehn kleinen Teilen geteilt,



Die Brötchen werden 20-30 Minuten gehen gelassen

und die kleinen Teile werden zu zirka 20 cm langen Schlangen gerollt und zu „lussekatter“ (ungefähr zu einem S) geformt. Die Brötchen werden auf Backblech mit Backpapier gelegt. Die Rosinen werden in die Brötchen gedrückt und dann sollen sie 20-30 Minuten gehen.



6. Die Brötchen werden mit einem Ei bepselt.
7. Die Brötchen werden in der Mitte des Backofens bei 225 Grad ca. acht Minuten gebacken.
8. Die Brötchen sollen unter einen Handtuch auskühlen.



Die Brötchen werden ca. acht Minuten gebacken



Advent

Das Wort Advent kommt aus dem lateinischen Wort *adventus* bedeutet Ankunft. Der Advent beginnt am ersten Sonntag im Dezember und endet am Weihnachten. Bei uns in Schweden ist der Advent eine stimmungsvolle Zeit. Viele Familien haben Adventssterne und Leuchter in den Fenstern. Ein Leuchter mit 4 Kerzen steht auf dem Küchen- oder Wohnzimmerisch. Im Advent geht man auch in die Kirche und man singt gemeinsam Kirchenlieder. Unsere traditionellen Kirchenlieder sind "Bereden väg för Herran", "Hosianna" und "Stille Nacht". Jeden Sonntag zünden wir eine Kerze an bis zum Heiligen Abend. Der Leuchter stammt aus einem alten deutschen Brauch. Oft haben auch die Kinder einen Adventskalender. Jeden Tag öffnet man ein Fenster und findet etwas Süßes.



Wir glauben, dass der Advent eine wunderbare Zeit ist. Die Kerzen erhellen alle Häuser und alles scheint so friedlich. Hier in Rättvik gibt es am ersten Advent ein Wettbewerb um die schönste Schaufensterdekoration, die Schaufenster sind immer weihnachtlich geschmückt und in den Straßen hängen Lichterketten. Auf den Straußen verkauft man Glühwein, Pfefferkuchen und Safranstückchen.

Typisch für Schweden ist die Luciafeier am 13. Dezember.

Am frühen Morgen kommt man in die Schule und dann gehen wir in die Kirche. Wir setzen uns in die Bänke und warten auf den Lucia-Zug. Die Kirche ist mit Kerzen und einem großen Kronleuchter beleuchtet. Draußen ist es ziemlich dunkel und dadurch herrscht in der Kirche eine feierliche Stimmung.

Die Lucia kommt mit ihren Jungfern und Sternknaben und sie singen Weihnachtslieder.

Lucia hat ein langes weißes Hemd mit einem roten Band um die Taille. Außerdem hat sie langes Haar und einen Kranz mit brennenden Kerzen im Haar.

Nach dem Besuch der Kirche gehen wir zurück in die Schule und essen Pfefferkuchen, Lucia-Katzen und trinken ein alkoholfreies Weihnachtgetränk mit unseren Freunden.

Zum Mittagessen gibt es an diesem Tag das Weihnachtssessen in der Mensa: es gibt Milchreis, Weihnachtsschinken und Senf mit Brot.

Am 13. Dezember ist auch im schwedischen Fernsehen SVT eine feierliche Stimmung. Man sendet eine Übertragung von der Luciafeier. Jedes Jahr sendet man den Lucia-Zug von verschiedenen Kirchen. Das Lucia - Mädchen wird von den schwedischen Einwohnern gewählt. Sie hat langes Haar. Sie hat auch einen Kranz aus Preiselbeerenkraut mit brennenden Kerzen im Haar.

Den Lucia-Zug besteht aus vielen Jungfern und Sternknaben. Sie haben langes weißes Hemd mit einem roten Band um die Taille an.

Das sind Schüler unseres Gymnasiums.



Die Geschäfte haben am 24. Dezember geöffnet, Viele Menschen nutzen diese Möglichkeit und kaufen noch Weihnachtsgeschenke ein. Am Abend kommt der Weihnachtsmann und verteilt die



Weihnachtsgeschenke. Am 24. Dezember ist der Heilige Abend. In meiner Familie feiern wir oft mit der gesamten Verwandtschaft.

Weihnachtspfefferkuchen



Zutaten:

300 g Butter oder Margarine

5 ml Zucker

1 ml heller Sirup

1-2 El Ingwer

2 El Zimt

1-2 El Nelken

1 El Kardamom

1 El Natron

1,6 L Weizenmehl

Zur Bereitung

Butter, Zucker und Sirup rühren bis alles weich ist.

Das ist einfach mit einem elektrischen Schneebesen.

2 ml Wasser, Gewürze und Natron zusetzen und den Teig ordentlich durchkneten.

Lass den Teig an einem kalten Ort mindestens 12 Stunden ruhen.

Den Teig dünn auf einem mehligem Knetbrett ausrollen, Stück für Stück. Steche Figuren mit verschiedenen Formen aus.

Backe in der Mitte bei ca. 200 Grad ca. 5 Minuten.

Lass den Kekse auf dem Blech kalt werden.