



*Digitaler Adventskalender  
der katholischen Pfarrei  
Heilig Kreuz Oberlahn 2020*

*3. Advent - Heilige Lucia*

*Lusekatter-Rezept (Lucia-Plätzchen)*

50 g Butter oder Margarine in einem Topf schmelzen  
150 ml Milch hinzugießen  
Etwas abkühlen lassen  
25 g Hefe in eine Schüssel bröseln  
Lauwarme Milch und Butter/Margarine darüber gießen und Hefe anrühren  
50 g Zucker, Prise Salz und 300 g Mehl in die Schüssel geben  
Kräftig durchkneten  
Danach den Teig ca 1 Stunde an einem warmen Ort ziehen lassen  
Wenn der Teig zur doppelten Größe aufgegangen ist, 1 Ei und Messerspitze Safran einarbeiten  
Teig in 24 Stücke teilen und zu umgedrehten „S“ formen  
Die Lusekatter erneut gehen lassen  
Anschließend werden sie mit Eigelb bestrichen und mit Rosinen in den Mittelpunkten verziert  
10 – 12 Minuten auf mittlerer Schiene bei 250 Grad backen, bis die Plätzchen goldbraun sind

*Guten Appetit*