



Safrangebäck aus Schweden

Für ca. 80 Stk.

5 Fäden Safran → bestellen: orient-import@aon.at

300 g Butter

1000 ml Milch

100 g frischen Germ

250 g Zucker

1700 g Weizenmehl

Für das Gebäck die Butter in einem Topf flüssig werden lassen. Milch hinzufügen und alles auf 40 °C erwärmen.

Zerkleinerten Germ in einer Schüssel mit lauwarmen Wasser anrühren. Nachher die zuvor gemachte Flüssigkeit hinzufügen. Safran in wenig Wasser geben und kurz ziehen lassen und ebenfalls untermengen. Zucker begeben.

Den Teig mit ca. 1500 g Mehl zu einem geschmeidigen Teig kneten, bis er sich leicht vom Rand löst. Restlichen 200 g Mehl über den Teig streuen und bei geschlossenem Deckel in der Schüssel ca. 30 Minuten gehen lassen.

Danach das darauf liegende Mehl einarbeiten. Den Teig auf ein Backbrett geben, das mit Mehl bestreut ist. Glatt durchkneten und in 8 Teile teilen. Jeder Teil ergibt ca. 8 bis 12 Gebäcke. Lange, ca. 1,5 cm dicke Nudeln / Stränge rollen und danach "Doppelschnecken" oder andere Formen machen. In die Mitte jeder Schnecke jeweils eine Rosine oder anderem verzieren.

Die Gebäckstücke auf einem Blech noch einmal ziehen lassen. Mit einer Mischung aus 1 Ei und 1 EL Wasser bepinseln. Bei 250 °C Hitze, ca. 7 bis 8 Minuten backen. Goldbraun backen und anschließend auf dem Blech auskühlen lassen.

Viel Genuss – mit dem Gewürz der persischen Könige

.....