

CAROLINE KAISER  
WWW.LINALSBACKHIMMEL.DE

# LINAL BACKT SKANDINAVISCH

ZUSAMMENFASSUNG



**WWW.LINALSBACKHIMMEL.DE**



# Lussekatter

## Zutaten

150 ml Milch  
1 Messerspitze gemahlener Safran  
1/2 Pck. Trockenhefe  
350 g + etwas Mehl  
50 g Zucker  
Salz  
1 Ei  
50 g weiche Butter  
etwas Milch  
25 g Rosinen

## Anleitungen

Milch erwärmen, und Safran einrühren. 350 g Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Trockenhefe vermischen. Safranmilch, Zucker und 1 Prise Salz in der Mulde verrühren.

Ei und Butter in Flöckchen zum Mehl geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Teig mit bemehlten Händen gut durchkneten und in ca. 24 gleich große Scheiben schneiden.

Zu fingerdicken, ca. 18 cm langen Strängen rollen.

Stränge je zu einem S formen, dabei die Enden etwas mehr

eindrehen. Auf die Bleche legen und noch einmal etwa 15 Minuten gehen lassen.

Umluftofen vorheizen auf 200°C vorheizen. Lussekatter mit etwas Milch einpinseln. An den Enden je 1 Rosine andrücken. Im Ofen 9-11 Minuten backen.

Auskühlen lassen.



# Kanelbullar

## Zutaten

Für den Teig:

250 ml Milch

75 g Butter

500 g Mehl

1 Pck. Trockenhefe

75 g Zucker

1 Prise Salz

1/2 TL Kardamom

Für die Füllung:

40 g weiche Butter

50 g Zucker

1/2 EL Zimt

1 Ei

Hagelzucker

## Anleitungen

Milch lauwarm erwärmen. Mehl gut mit Trockenhefe vermischen. Die restlichen Zutaten damit vermengen und zu einem glatten Hefeteig verkneten.

Den Teig für etwa 30 bis 40 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einer mehligem Arbeitsfläche nochmals durchkneten und zu einer rechteckigen Fläche ausrollen. Den Teig mit der weichen Butter (am besten Zimmerwarm und nicht zu flüssig) bestreichen. Zimt und Zucker vermischen und damit bestreuen.

Zu einer Rolle wickeln und etwa 3 bis 4 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der geschnittenen Seite nach unten auf ein Backblech legen. Die Schnecken nochmals für etwa 30 Minuten aufgehen lassen.

Das Ei verquirlen und die Schnecken damit bestreichen und mit dem Hagelzucker bestreuen.

Die Schnecken bei 180°C im Umluftofen etwa 8 bis 10 Minuten backen.



# Medaljes

## Zutaten

Für den Teig:

100 g kalte Butter

175 g Mehl

60 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

1 kleines Ei

Für die Füllung:

150 g Sahne

1 EL Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

80 g Himbeeren

Für den Guss:

60 g Puderzucker

15 g Kakao

Zuckerperlen

## Anleitungen

Die Butter unter das Mehl kneten, bis eine krümelige Masse entsteht. Puderzucker und Vanille dazugeben und zusammen mit dem Ei schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2-3 mm dick ausrollen. 24 Kreise mit etwa 7 cm ausstechen und auf ein vorbereitetes Backblech geben.

Im vorgeheizten Umluftofen bei 180°C etwa 6-8 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Für die Füllung Sahne mit Puderzucker und Vanillezucker steif schlagen. Die Himbeeren pürieren und unter die Sahne heben.

Für den Guss Puderzucker, Kakao und 2-3 EL heißem Wasser glatt rühren. Die Hälfte der Kekse mit jeweils 1 TL Guss gleichmäßig bestreichen und mit den Zuckerperlen dekorieren.

Die Sahne in einen Spritzbeutel geben und einen Sahnekreis auf die nicht glasierten Kekse spritzen. Jeweils einen mit Guss überzogenen Keks aufsetzen.

Die Medaljes gut gekühlt servieren.





# Äppelpaj - Schwedischer Apfelkuchen

Zutaten

2 Äpfel

Saft ½ Zitrone

110 g weiche Butter

140 g brauner Zucker + 1 TL für die Äpfel

3 Eier

200 g Mehl

1,5 TL Backpulver

Prise Salz

3/4 TL gemahlener Zimt

Mandelblättchen

Anleitungen

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Springform einfetten und mehlen. Die Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft und 1 TL braunem Zucker in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen. Beiseite stellen.

Butter mit dem Zucker cremig aufschlagen. Eier einzeln unter Rühren hinzugeben. Mehl und Backpulver mischen und sieben. Salz und Zimt dazugeben und alles mit der Eimasse verrühren, bis es ein dicker Teig wird.

Die Apfelstücke mit einem Holzlöffel darunter heben. Den Teig in die Form geben und gleichmäßig verteilen. Mit den Mandelblättchen bestreuen und ca. 45 Minuten backen.

Achtung! Damit die Mandeln nicht zu dunkel werden, nach ca. 40 Minuten den Kuchen mit Alufolie abdecken.

Nach der Backzeit den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, danach aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



# Schwedischer Hefezopf mit Preiselbeerfüllung

## Zutaten

Für den Teig:

250 g Mehl

1/2 Pck. Trockenhefe

25 g Zucker

120 ml Milch

40 g weiche Butter

1 Ei

1 Prise Salz

1/2 TL Vanilleextrakt

Für die Füllung:

150 g Preiselbeeren

50 g gehobelte Mandeln

50 g Honig

1 TL Zitronenabrieb

Aprikosenmarmelade

## Anleitungen

Mehl mit Trockenhefe vermengen. Zucker, Milch, Butter, Ei, Salz und Vanilleextrakt dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Die Zutaten für die Füllung in einer Schüssel miteinander vermengen.

Den Teig zu einem Rechteck mit etwa 20 x 30 cm ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Von der Längsseite her aufrollen und längs mit einem scharfen Messer in zwei Stränge schneiden. Miteinander verflechten. Den Zopf in eine kleine, gefettete Kastenform geben und bei 160°C im Umluftofen etwa 35-40 Minuten backen.

So lange der Zopf noch warm ist mit geschmolzener Aprikosenmarmelade bestreichen



# Lokis Chokoladekage

## Zutaten

200 g Zartbitterschokolade

259 g Butter

275 g Zucker

3 Eier

75 g Mehl

50 g Kakao

1 Prise Salz

Vanillearoma

150 g Füllung (Nüsse, Trockenfrüchte, Lieblingssüßigkeiten...)

## Anleitungen

Schokolade und Butter über einem Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen.

Zucker und Eier verrühren. (Schaumig schlagen ist nicht notwendig)

Die abgekühlte Schokoladen-Butter-Mischung unter die Zucker-Eier-Mischung rühren.

Mehl, Kakao, Salz und Vanillearoma dazugeben mit einem Spatel unterheben. 100 g der gewählten Füllung ebenfalls dazu geben.

Den Teig in einen Backrahmen (20 x 20 cm) geben und die restliche Füllung darauf verteilen.

Bei 150°C im Umluftofen etwa 25-30 Minuten backen.

(Stäbchenprobe) Zum Servieren in gleich große Quadrate schneiden.



# Schwedischer Johannisbeerkuchen

## Zutaten

150 g Mehl

200 g Zucker

2 Eier

2 TL Vanilleextrakt

1 TL Backpulver

75 g Butter

300 g Johannisbeeren

## Anleitungen

Die Eier gemeinsam mit dem Zucker aufschlagen bis eine dicke, schaumige Masse entstanden ist und sich der Zucker aufgelöst hat. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und nach und nach unter die Eier-Zucker-Masse rühren.

Die Butter in einem Topf schmelzen, etwas abkühlen lassen und gemeinsam mit dem Vanilleextrakt ebenfalls unter den Teig rühren. Kurz vor dem Backen die Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und unter den Teig mischen. Den Teig dann in eine gefettete Springform füllen und den Kuchen bei 175°C Umluft 35-40 Minuten backen.

Falls der Kuchen nach einigen Minuten Backzeit bereits zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken. Der Kuchen ist fertig, wenn bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr hängen bleibt.

Vor dem Servieren den Kuchen großzügig mit Puderzucker bestäuben.





# Kladdkaka

## Zutaten

120 g Zucker

2 Eier

50 g Mehl

3 EL Kakao

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

100 g Butter

Puderzucker zum Bestäuben

Erdbeeren oder andere Beeren

## Anleitungen

Zucker und Eier cremig rühren. Mehl gut mit Kakao, Vanillezucker und Salz vermengen. Die trockenen Zutaten unter die Zucker-Ei-Mischung rühren. Butter in einem kleinen Topf oder der Mikrowelle schmelzen und ebenfalls dazugeben. Alles gründlich miteinander verrühren.

Umluftofen auf 160°C vorheizen und die Teigmischung in eine vorbereitete 24 cm Backform geben. Anschließend für etwa 15-20 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Vor dem Serieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und beispielsweise mit Erdbeeren garnieren.



# Franskbröd

## Zutaten

500 g Mehl  
1 Pck. Trockenhefe  
150 g Milch  
150 g Wasser  
20 g Butter  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
1 Ei

## Anleitungen

Mehl gut mit der Trockenhefe verrühren. Milch, Wasser, Butter, Salz und Zucker zu der Mehl-Hefe-Mischung und zu einem glatten Hefeteig verarbeiten.

In eine vorbereitete Kastenform geben. Das Ei verquirlen und das Brot damit bestreichen.

Im nicht vorgeheizten Umluftbackofen bei 180°C etwa 35 Minuten backen. Der noch kalte Ofen dient dazu, dass das Brot auch ohne extra Ruhezeit schön aufgeht.

Tipp: Ihr könnt euch bei der Gestaltung eures Brotes natürlich ganz nach Belieben austoben. Auch Semmeln machen sich bestimmt gut...



# Svenska Morotskaka

## Zutaten

### Teig:

3 Gelberüben ca. 200 g  
2 Eier  
180 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
50 g gemahlene Haselnüsse  
120 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 TL Zimt  
150 ml Speiseöl

### Topping;

100 g Frischkäse  
50 g gesiebter Puderzucker  
Saft einer halben Zitrone

## Anleitungen

Die Gelberüben fein raspeln. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die geraspelten Gelberüben und die Haselnüsse dazu geben. Mehl mit Backpulver und Zimt vermischen und zu den bisherigen Zutaten geben. Zum Abschluss das Speiseöl dazugeben und gut verrühre.

Den Teig in eine vorbereitete Backform (Ø 20cm) geben und bei 160°C im Umluftofen etwa 45-50 Minuten backen. Im Ofen auskühlen lassen.

Frischkäse mit Puderzucker und Zitronensaft vermischen und alles cremig rühren. Topping auf dem Kuchen verteilen und anschließend kühlstellen.



# Hallongrottor

## Zutaten

250 g Butter

1 TL Limettenschale

200 g Weizenmehl

80 g Speisestärke

1 EL Vanillezucker

75 g Puderzucker

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

150 g Himbeermarmelade mit hohem Fruchtanteil

Mandelblättchen zum Verzieren

Puderzucker zum Bestäuben

## Anleitungen

Butter, Limettenschale mit Mehl, Stärke, Vanillezucker, Puderzucker, Backpulver und Salz am besten mit dem Flachrührer der Küchenmaschine zügig zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig zu einer Rolle formen. In Scheiben von 25 g schneiden und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln entweder in Silikon-Muffinförmchen oder in Papierförmchen in die Mulden eines Muffinbleches legen.

Mit dem Daumen in die Mitte einer jeden Kugel eine Vertiefung drücken. In jede Vertiefung etwa eine großen Teelöffel Marmelade geben. Die Teigländer mit Mandelblättchen bestreuen.

Im vorgeheizten Umluftofen bei 160°C 15-20 Minuten goldgelb backen. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Förmchen entfernen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.