



DEUTSCH SCHWEDISCHE  
GESELLSCHAFT heidelberg e.v.

Schirmherrin: Ihre Majestät Königin Silvia

# LUCIA

## die Seele der schwedischen Vorweihnachtszeit

SONNTAG 15. DEZEMBER 2019 | 15.00 H  
IM BÜRGERHAUS EMMERTSGRUND  
FORUM 1 | 69126 HEIDELBERG



### EINLADUNG

Die besonderen Lichtverhältnisse spielen für die Schweden eine sehr große Rolle und wenn in der tiefen Mittwinterzeit, in der dunkelsten Nacht des Jahres endlich das Licht über die Dunkelheit siegt und die Tage wieder heller werden, ist das für die Menschen im Norden ein wichtiges Ereignis. Deshalb feiern die Schweden ihre Lichtergöttin – die Lucia – die Licht und Wärme genau in der Zeit bringt, in der wir uns am meisten danach sehnen.

Wir laden Sie herzlich ein, gemeinsam mit uns das Luciafest zu feiern. Nach dem Einzug der Lucia und ihrem Gefolge, wird der stimmungsvolle Nachmittag auf schwedische Art und Weise mit Tombola, Kaffee, Lussekatter, Pepparkakor und Glögg fortgesetzt... und vielleicht kommt auch Jultomten?

Für das Gelingen dieses Luciafestes brauchen wir dringend viele helfende Hände! Über Unterstützung beim Backen würden wir uns sehr freuen. Bitte melden Sie sich bei Agneta Baumer wenn Sie einen Satz Lussekatter (Rezept auf Seite 2), oder einen leckeren „mjuk Pepparkaka“ (Rezept nebenan) backen möchten: Tel 0172 730 63 30 oder Mail [agneta.baumer\(at\)web.de](mailto:agneta.baumer(at)web.de). Wir bedanken uns ganz herzlich im Voraus.

#### ANFAHRT

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln: vom Hauptbahnhof mit der Straßenbahnlinie 24 oder vom Bismarckplatz mit der Linie 23 bis Rohrbach Süd, umsteigen in Buslinie 27 (bis Forum) oder Linie 33 (bis Forum oder Augustinum).

Mit dem PKW: B3 Richtung Leimen bis zur Abzweigung Emmertsgrund, Richtung Emmertsgrund bis zum Wegweiser „Bürgerhaus“ in der Straße „Im Emmertsgrund“.

#### EINTRITT

Zur Deckung der Unkosten erheben wir ein Eintrittsgeld in Höhe von 7 € für Mitglieder, 5 € für Studenten, 2 € für Kinder (3-14 Jahre) und 11 € für Nichtmitglieder.



**ANMELDESCHLUSS** ist der 6.12.2019. Die Anmeldung zum Luciafest erfolgt ausschließlich durch Überweisung der Eintrittsgelder auf unser Vereins-konto unter Angabe der Personenzahl und mit dem Vermerk „Luciafest 2019“: Volksbank Kurpfalz | IBAN: DE41672901000063117501.

Beachten Sie bitte, dass die Anzahl der Plätze begrenzt ist. Unsere Luciafeier ist sehr beliebt und schnell ausgebucht. Melden sie sich daher bitte frühzeitig an.



*Herzlich Willkommen!!*

Margret Dotter, Vorsitzende

### REZEPT



#### ZUTATEN

- 2 Eier
- 2 dl Zucker (= 200 g)
- 3 dl Weizenmehl (= 150 g)
- 2 TL (Teelöffel) Backpulver
- 2 TL Zimt, gemahlen
- 2 TL Kardamom, gemahlen
- 2 TL Ingwer, gemahlen
- 2 TL Nelken, gemahlen
- 1 ½ dl Joghurt (mild) (= 200 g)
- 150 g Butter



Butter schmelzen und abkühlen lassen.  
Eier und Zucker schaumig rühren.  
Mehl, Backpulver und Gewürze mischen und zusammen mit dem Joghurt unterrühren.  
Die Butter als letztes hinzufügen.  
Teig in eine gefettete Kuchenform geben und bei 180°C 35-40 Minuten backen.  
Den Kuchen etwas abkühlen lassen und aus der Form stürzen.





DEUTSCH SCHWEDISCHE  
GESELLSCHAFT heidelberg e.V.

Schirmherrin: Ihre Majestät Königin Silvia

# LUSSEKATTER

## Schwedisches Originalrezept



### ZUBEREITUNG



Zusammen mit „Pepparkakor“ sind die „Lussekatte“ ein typisches Gebäck, das die Schweden für das vorweihnachtliche Lucia-Fest am 13. Dezember backen. Dieses süße, mit Safran gewürzte Gebäck verzehrt man Schweden aber nicht nur am Lucia Tag, sondern auch während der ganzen Adventszeit. Jede schwedische Hausfrau hat ihr Geheimnis, wie sie besonders gut

gelingen. Allen Rezepten gemeinsam ist die S-Form mit den eingerollten Enden. Das Muster ist aus der alten nordischen Mythologie abgeleitet und erinnert an eine zusammengerollte Katze. Garniert werden die Lussekatte mit Rosinen für die Katzenaugen. Im folgenden Rezept macht Schmand die *Lussekatte* besonders locker:

- 1 Frische Hefe in eine Schüssel zerbröseln. Butter schmelzen und zusammen mit lauwarmer Milch, dem Schmand und Safran dazu geben und mit der Hefe verrühren.
- 2 Ein Ei, Zucker und Salz dazu geben und alles gut verrühren.
- 3 Mehl einrieseln lassen und zu einem weichen, geschmeidigen Teig verkneten.
- 4 Den Hefeteig 30 Minuten gut zugedeckt ruhen lassen.
- 5 Dann den Teig auf einem Backbrett oder der Arbeitsplatte in etwa 30 Stücke teilen.
- 6 Jedes Teil zu einer etwa 15 cm langen Rolle formen. Die Enden zu einer kleinen Schnecke biegen, so dass eine Art S entsteht. In die Mitte der Schecken jeweils eine Rosine setzen.
- 7 Alle Lussekatte auf ein Backblech legen und mit einem Tuch zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
- 8 Währenddessen den Ofen auf 250 Grad vorheizen und das andere Ei verquirlen.
- 9 Die Lussekatte mit dem Ei einpinseln und dann in den Ofen schieben.
- 10 Bei Ober- und Unterhitze 7 – 9 Minuten goldgelb backen.



### ZUTATEN

- 1 kg Mehl
- 350 ml Milch
- 50 g frische Hefe
- 200 g Butter
- 2 Eier
- 250 g Zucker
- ½ TL Salz
- 1 g Safran (*gibt es in der Apotheke*)
- 150 g Schmand oder Crème fraîche
- Eine Handvoll Rosinen

