



DEUTSCH SCHWEDISCHE
GESELLSCHAFT heidelberg e.v.

Schirmherrin: Ihre Majestät Königin Silvia

LUCIA FEST

SONNTAG 11. DEZEMBER 2022 | 15H
IM BÜRGERHAUS EMMERTSGRUND
FORUM 1 | 69126 HEIDELBERG



EINLADUNG

ANMELDUNG

Wie erfreulich, dass wir endlich wieder zusammen Lucia feiern können! Drei Jahre hat Corona uns einen Strich durch die Rechnung gemacht... aber nicht ganz! TROTZ allen Beschränkungen hat Svenska Skolan mit viel Kreativität, Mühe und Liebe, den Schwedisch-Unterricht und auch das Feiern der schwedischen Traditionen aufrecht erhalten. Das Foto oben rechts wurde letztes Jahr bei der ungewöhnlichen und wunderschönen Luciafeier im Freien in Karlsruhe aufgenommen.

Jetzt laden wir Euch alle zur traditionellen Luciafeier ganz herzlich ein!

Neu dieses Jahr ist, dass wir unsere Tombola etwas persönlicher gestalten möchten. Daher bitten wir Euch herzlich, **TOMBOLAPREISE ZU SPENDEN**. Es kann selbstgekochte Marmelade, Gebäck, gestrickte Socken oder Gutscheine, Tickets für Kino, Konzert oder Theater sein oder sonstige neuwertige Artikel wie Weihnachtsdeko, Spiele für Kinder und Puzzles, um nur ein paar Beispiele zu nennen.

Wir brauchen auch fleißige Hände, die uns helfen, **„LUSSEKATTER“** (traditionell oder „Version Annabell“) **UND „MJUK PEPPARKAKA“ ZU BACKEN**. Rezepte dazu findet Ihr anbei.

Bitte meldet Euch bis zum 5. Dezember bei Agneta Baumer, wenn Ihr etwas für unsere Tombola spenden und/oder für unser Fest backen möchtet: agneta.baumer@web.de Tel. 0172 73063 30



ANFAHRT

Mit ÖPNV:

Vom Hauptbahnhof Heidelberg mit der Straßenbahnlinie 24 oder vom Bismarckplatz mit der Linie 23 bis Rohrbach Süd, umsteigen in Buslinie 27 (bis Forum) oder Linie 35 (bis Forum oder Augustinum)

Mit dem PKW

B3 Richtung Leimen bis zur Abzweigung Emmertsgrund, Richtung Emmertsgrund bis zum Wegweiser „Bürgerhaus“.

Die Anmeldung erfolgt ausschließlich durch Überweisung der Eintrittsgelder auf unser Vereinskonto bei der Volksbank Kurpfalz eG
IBAN: DE06 6709 2300 0033 2010 60
BIC: GENODE61WNM

- **Bitte Personenzahl benennen** (Erwachsene und Kinder). Kinder im Luciazug zahlen keinen Eintritt, sollten aber trotzdem bei der Angabe der Personenzahl benannt werden
- **Vermerk „Lucia 2022“**
- **Anmeldeschluss ist der 5. Dezember 2022.**

EINTRITT

Zur Deckung der Unkosten erheben wir ein Eintrittsgeld in Höhe von
7 € für Mitglieder
5 € für Studenten
2 € für Kinder (3-14 Jahre)
11 € für Nichtmitglieder
Beachten Sie bitte, dass die Anzahl der Plätze im Bürgersaal begrenzt ist und wir vertraglich an die Sicherheitsvorgaben gebunden sind. Unsere Luciafeier ist sehr beliebt und ist früh ausgebucht. Melden sie sich daher bitte frühzeitig an.



Herzlich Willkommen!

Margret Dotter
Margret Dotter
Vorsitzende





DEUTSCH SCHWEDISCHE
GESELLSCHAFT heidelberg e.v.

Schirmherrin: Ihre Majestät Königin Silvia

LUST AUF LUSSEKATTER, DIE SICH
SOWOHL SCHNELLER AUSBACKEN
LASSEN UND AUCH NOCH SAFTIGER
SCHMECKEN? PROBIERT DOCH MAL:

ANNABELLS GEFÜLLTE LUSSEKATT-ZÖPFE

REZEP T (ergibt 4 Zöpfe (zu je 10 Portionen)

225°C | 15 Min.

ZUTATEN

Teig

- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 1 g Safran
- 175 g Margarine
- 2 dl / 200 g Zucker
- 5 dl (500 ml) Milch (evtl. Hafermilch)
- ½ Teelöffel Salz
- 1,5 Liter / 900 g gesiebtes Weizenmehl (Type 550)

Füllung

- 100 g Margarine (Zimmertemperatur)
- 3 Esslöffel Vanillezucker
- 4 Esslöffel Zucker

Glasure

- 1 dl / 100 g Zucker
- 1 dl / 100 ml Wasser

Garnierung

- Rosinen

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in eine Schüssel zerbröseln (Küchenmaschine).
2. Den Safran mit einem Teil des Zuckers im Mörser mahlen.
3. Die Margarine in einem Topf schmelzen, Safran und Milch hinzufügen und auf 37 Grad erhitzen. Zucker und Salz hineinrühren.
4. Einen Teil der Teigflüssigkeit mit der Hefe verrühren, dann die restliche Flüssigkeit hinzufügen und vermischen.
5. Das Mehl einarbeiten (hebe etwas Mehl zum Ausbacken auf).
6. Den Teig lange kneten, bis er geschmeidig wird und sich vom Rand löst.
7. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Backtuch abdecken und ca. 40 Minuten aufgehen lassen.
8. In der Zwischenzeit die Füllung und die Glasur vorbereiten.
 - **Füllung:** alle Zutaten zusammenrühren und zur Seite stellen.
 - **Glasure:** Zucker und Wasser in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Abkühlen lassen.
9. Wenn der Teig aufgegangen ist, auf bemehlter Arbeitsfläche mit etwas Mehl gut durchkneten und in 4 gleiche Teile teilen.
10. Jedes Teil rechteckig ausrollen (ca. 30 x 15 cm) und mit der Füllung bestreichen
11. Das Rechteck der Länge nach zu einer Rolle zusammenrollen.
12. Jede Rolle mit der Rollnaht nach unten auf ein Backpapier legen und zu einer großen Lussekatt formen.
13. Mit einer Küchenschere Zacken in jede Lussekatt schneiden und jede Ecke ein wenig zur Seite legen.
14. Mit einem Backtuch abdecken und weitere 30 Minuten aufgehen lassen.
15. Den Backofen auf 225 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
16. Die Lussekatt-Zöpfe mit Rosinen garnieren (tief eindrücken).
17. Circa 15 Minuten backen, oder bis das Gebäck goldgelb geworden ist.
18. Mit der warmen Glasur bestreichen, sobald die Zöpfe aus dem Ofen sind.





DEUTSCH SCHWEDISCHE
GESELLSCHAFT heidelberg e.v.

Schirmherrin: Ihre Majestät Königin Silvia

LUSSEKATTER

TRADITIONELLES SCHWEDISCHES
SAFRAN-HEFE-GEBÄCK
ZU SANTA LUCIA UND WEIHNACHTEN



REZEPT (ergibt ca. 40 Lussekatte)

250°C | ca. 8 Min.

ZUTATEN

Teig

- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 1 g Safran
- 150 g Margarine
- 5 dl (500 ml) Milch (evtl. Hafermilch)
- 2 dl / 200 g Zucker
- ½ Teelöffel Salz
- 1 mittelgroßes Ei
- 250 g Quark
- 1,7 Liter / 1,1 kg Weizenmehl (Type 550)

Garnierung

- Rosinen

Glasure

- 1 dl / 100 g Zucker
- 1 dl / 100 ml Wasser



ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in eine Schüssel zerbröseln (Küchenmaschine).
2. Den Safran mit einem Teil des Zuckers im Mörser mahlen.
3. Die Margarine in einem Topf schmelzen, Safran und Milch hinzufügen und auf 37 Grad erhitzen. Zucker und Salz hineinrühren.
4. Einen Teil der Teigflüssigkeit mit der Hefe verrühren, dann die restliche Flüssigkeit, das Ei und den Quark hinzufügen und vermischen.
5. Das Mehl einarbeiten (hebe etwas Mehl zum Ausbacken auf).
6. Den Teig lange kneten, bis er geschmeidig wird und sich vom Rand löst.
7. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Backtuch abdecken und ca. 40 Minuten aufgehen lassen.
8. In der Zwischenzeit den **Glasure** vorbereiten: Zucker und Wasser in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Abkühlen lassen.
9. Wenn der Teig aufgegangen ist, auf bemehlter Arbeitsfläche mit etwas Mehl gut durchkneten und in 4 gleiche Teile teilen.
10. Jedes Viertel in 2 gleiche Teile und jedes Achtel in 5 gleiche Teile teilen.
11. Jedes Teigstück auf eine Länge von etwa 20 cm ausrollen.
12. Die Enden S-förmig aufrollen.
13. Die Lussekatte auf einem Backpapier legen, mit einem Backtuch abdecken und weitere 30 Minuten aufgehen lassen.
14. Den Backofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
15. Die Lussekatte mit Rosinen garnieren (tief eindrücken).
16. Circa 8 Minuten backen, oder bis die Lussekatte goldgelb geworden sind.
17. Mit dem warmen Glasure bestreichen, sobald das Gebäck aus dem Ofen sind.





DEUTSCH SCHWEDISCHE
GESELLSCHAFT heidelberg e.v.

Schirmherrin: Ihre Majestät Königin Silvia

FEHLT IN SCHWEDEN AUF KEINEM
KAFFEETISCH ZU WEIHNACHTSZEIT

MJUK PEPPARKAKA



REZEPT

175° C | 45 Min.

ZUTATEN

- Butter und Semmelbrösel für die Kuchenform
- 150 g Butter (Zimmertemperatur)
- 2 mittelgroße Eier
- 2 dl / 200 g brauner Zucker
- 2 TL (Teelöffel) Zimt, gemahlen
- 2 TL Kardamom, gemahlen
- 2 TL Ingwer, gemahlen
- 2 TL Nelken, gemahlen
- 2 TL Backpulver
- 3 dl / 180 g Weizenmehl
- 1,5 dl / 150 ml Joghurt
- Puderzucker zum Bestreuen



ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 225 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Butter schmelzen und abkühlen lassen.
3. Eine runde Kuchenform (ca. 1 ½ Liter) einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
4. Eier und Zucker mit Handrührgerät schaumig und hellgelb schlagen.
5. Mehl, Backpulver, Gewürze und Backpulver mischen und zusammen mit dem Joghurt vorsichtig unterrühren.
6. Die geschmolzene Butter als letztes hinzufügen und alles zu einem glatten Teig rühren.
7. Den Teig in die gefettete Kuchenform geben.
8. Bei 175° C auf der untersten Schiene 45 Minuten backen (gegen Ende eventuell mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird). Stäbchenprobe machen.
9. Den Kuchen erst ca. 10 Minuten in der Kuchenform abkühlen lassen und dann vorsichtig auf einem Kuchenrost stürzen.
10. Die Form über den Kuchen stülpen, während er abkühlt.
11. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, mit Puderzucker bestreuen.

