



**Hozzávalók:**

5 dkg élesztő, 10 dkg vaj vagy  
sütőmargarin, 5 dl tej, 10 dkg mascarpone  
sajt vagy ugyanennyi áttört tehéntúró,  
késhegynyi sáfrány, 1,5 dl (kb.15 dkg)  
kristálycukor, csipet só, 1,8 liter (kb. 1,1  
kg) finomliszt, maréknyi mazsola  
a lekenéshez:  
1 tojás

1. Az élesztőt elmorzsoljuk, a vajat a langyos tejben feloldjuk és a kettőt összekeverjük. Hozzaadjuk a mascarpone-t vagy túrót (ezt ha nagyon száraz, kicsi tejföllel kremesebbé kell tenni), a kb. 2 evőkanálnyi langyos tejben elkevert sáfrányt, a cukrot és a sót. Legvégén adjuk hozzá a lisztet, amivel alaposan kidolgozzuk, úgy, ahogy a kelt tésztát szokás. Letakarva, langyos helyen kb. 40 percen át kelesztjük.
2. Ezután ujjnyi vastag, kb. 15 centi hosszú nudlikat sodrunk belőle. Bal oldalról fölül, jobb oldalról alul tekerjük fel a tészta közepéig. Így olyan lesz, mint egy fekvő S betű. Mindegyik kunkor közepére 1 szem mazsola nyomunk, majd a süteményeket sütőpapírral bélelt vagy margarinnal kikent tepsire rakjuk és kb. 20 percen át meleg helyen kelesztjük.
3. A tetejüket felvert tojással lekenjük, majd előmelegített sütőben, a közepesnél erősebb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 25 percig sütjük.

**Megjegyzés**

- A luca macskája (Lucikatt) tipikus svéd karácsonyi sütemény, soha sem sütik máskor, csak advent és újév között.

kb. 30 darab

Elkészítési idő: 2 óra

Egy darab: 213 kcal