

Rezept

Kulitsch – russisches Osterbrot

Ein Rezept von Kulitsch – russisches Osterbrot, am 19.04.2024

Zutaten

50 g Rosinen	3 EL Rum
500 g Mehl	125 ml Milch
1 Hefewürfel	125 g zimmerwarme Butter
125 g Zucker	5 Eigelb
1,5 TL Zitronenabrieb	1 gestr. EL Salz
1/2 TL Kardamom	1/4 TL Safranfäden
1/4 TL Muskatnuss	40 g getrocknete Feigen
etwas Butter und Mehl für die Form	

Für den Guss

150 g Puderzucker	2 EL Wasser
Zuckerstreusel nach Belieben	

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 4452 kcal, 144 g F, 34 g EW, 684 g KH

Zubereitung

1. Am besten schon am Vorabend die Rosinen mit Rum übergießen und über Nacht einweichen lassen.

2. Das Mehl zweimal sieben. 40 g Mehl mit 1/2 EL Zucker mischen. Milch leicht erwärmen, den Hefewürfel hineinbröseln und verrühren, bis sich die Hefe komplett in der Milch aufgelöst hat. Anschließend zur Mehl-Zuckermischung geben. Den Teig mit einem sauberen Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen des Teiges ungefähr verdoppelt hat.

3. Butter mit restlichem Zucker verrühren und dann nach und nach die Eigelbe hinzufügen. Zitronenschale, Salz, Kardamom, Safran und Muskat unterrühren. Den aufgegangenen Teig sowie das restliche Mehl zur Masse geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Anschließend noch einmal abgedeckt für ca. 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

4. Getrocknete Feigen grob hacken und wenn der Teig aufgegangen ist, zusammen mit den Rosinen in den Teig einkneten.

5. Die Backform einfetten und mehlen. Teig in die Form geben und noch einmal eine halbe Stunde gehen lassen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/ Unterhitze ca. eine Stunde backen. Je nach Form kann die Backzeit variieren, deswegen unbedingt eine Stäbchenprobe machen, bevor du deinen Kulitsch aus dem Ofen holst.
-
6. Nach dem Backen in der Form komplett auskühlen lassen und dann erst aus der Form lösen. Puderzucker mit Wasser zu einem Zuckerguss verrühren und über den Kuchen geben. Nach Belieben mit Zuckerstreuseln verzieren.