

Osterkuchen

Τσουρεκια πασχαλινα (*Tsourékia paskaliná*) 3 Stck

Einkaufsliste

1 kg Mehl
1 Päckchen Frischhefe
6 (davon 3 weiß) Eier + 1 Eigelb
150 g Sonnenblumenmargarine (oder Butter)
200 g Zucker
200 ml Milch
1 TL ger. Zitronenschale (oder „Citroback“)
1 gute Prise Salz
1 EL Machlepi-Gewürz (s. A-Z) gemahlen
Mandelhälften und Splitter zum garnieren.

Vorbereitung

3 weiße rohe Eier in flüssiger tiefroter Eierfarbe nach Anweisung kalt färben.
Machlepi-Gewürz fein mahlen.

Vorteig:

Milch erwärmen (handwarm) und darin die Hefe zerbröseln. Dann 2-3 EL von dem Weizenmehl hinzugeben, gut verrühren und an einen warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
Margarine leicht erwärmen, bis sie schmilzt.
Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.

Zubereitung

1. Mehl, 3 Eier, Zucker und die Gewürze gut vermischen.
2. Margarine und den Vorteig hinzugeben und kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist.
3. Teig zudecken und an einen warmen Ort (z.B. leicht angewärmter Backofen) 30 Min. gehen lassen.
4. Teig in 3 gleiche Teile teilen (je 580 g) und wie folgt vorbereiten:
Aus dem Teig eine lange Wurst formen und dann einen kleinen Zopf formen.
5. In die Rundung ein gefärbtes Ei eindrücken. Mit einem Handtuch zudecken und an einen warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (30 – 60 Min.)
6. Eigelb mit etwas Milch verdünnen und die 3 Kuchen damit gleichmäßig bestreichen. Mit Mandelhälften und Mandelsplitter verzieren.
7. Bei 160 °C ca. 35 – 40 Min. backen.