Italienischer Osterkuchen

Der Italienische Osterkuchen ist eine Mehlspeisen Spezialität aus Mailand. Ein klassisches Rezept mit Germteig und getrocknete Früchte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,7 h

Zutaten

100 g	Trockenfrüchte (z.B.Feige, Birne, Marille)
50 g	Rosinen
150 ml	Rum
0.5 Würfel	Germ
500 g	Mehl
175 ml	Milch
60 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
3 Stk.	Eidotter
125 g	Butter (weich)
1 Messerspitze	Anispulver
	Fett (für die Form)
1 EL	Butter (zum Bestreichen)
	Staubzucker
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Der **Italienische Osterkuchen** wird aus einem Germteig zubereitet. Dafür die Trockenfrüchte fein hacken. Zusammen mit den Rosinen in Rum einlegen.

2. Die Germ zerbröseln und in der lauwarmen Milch auflösen lassen.

3. Das Mehl in eine Rührschüssel geben, Zucker, Vanillezucker und Salz hinzugeben und gut vermischen. In der Mitte eine Mulde eindrücken und die Milch vorsichtig hinein gießen. Die Eidotter und weiche Butter dazu geben, und mit dem Anispulver zu einem Teig verkneten. Je nach Bedarf noch mit Mehl oder Milch verlängern.

4. Den Teig zugedeckt an einem warmen Platz zirka 1 Stunde gehen lassen. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5. Die in Rum eingelegten Früchte abtropfen lassen, zum Teig geben und unterkneten. Eine Panettone Form mit Backpapier auslegen und den Teig hinein geben. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.

6. Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen schieben und zirka 50 Minuten backen. (Nach zirka 20 Minuten die Oberfläche mit zerlassener Butter bestreichen und fertig backen). Den Osterkuchen aus der Form lösen, abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp