

Pasca - Rumänischer Osterkuchen

Das Rezept für Pasca - Rumänischer Osterkuchen aus Germteig mit Füllung gelingt mit diesem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 3,5 h

Gesamtzeit: 5,2 h



Zutaten

für den Teig

500 g	Mehl
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eidotter
250 ml	Vollmilch
25 g	Germ (Hefe, frisch)
100 g	Zucker
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
1 Prise	Salz

für die Füllung

500 g	Topfen (Quark)
3 Stk.	Eier
1 EL	Grieß
2 EL	Vollmilch
125 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
50 g	Rosinen
1 Prise	Salz
1 Stk.	Eidotter (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Um einen **Pasca - Rumänischer Osterkuchen** zu backen, zerbrösele die Germ und löse sie mit etwas Zucker und Mehl in warmer Milch auf. Lass den Vorteig 30 Minuten an einem warmen Ort gehen. Erwärme die Milch und löse darin den restlichen Zucker auf, ohne sie zum Kochen zu bringen. Schmelze die Butter. Mische den Vorteig mit Mehl, Ei, Eidotter, warmer Zuckermilch, mit dem Abrieb einer halben Zitrone und Salz, rühre alles glatt und knete den Teig 15-20 Minuten von Hand, indem du die zerlassene Butter nach und nach hinzufügst. Um zu verhindern, dass der Teig an den Händen klebt, gib immer wieder etwas Öl darauf. Bedecke die Schüssel mit dem Teig mit einem sauberen Tuch und lasse ihn zirka 2 Stunden an einem warmen Ort gehen.
2. Koche den Grieß mit etwas Milch zu einer Art Grießpudding. Vermische den Topfen mit den Eiern, dem gekochten Grieß, Rosinen, Puderzucker und Vanillezucker zu einer Masse.
3. Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor und fette eine 26 cm Springform ein und bestreue sie mit Mehl. Verteile einen Teil des Teigs auf dem Boden der Springform, nicht zu dünn, aber auch nicht zu dick. Teile den restlichen Teig in 2-3 gleich große Stücke, rolle sie lang und flechte sie zu einem Zopf zusammen, der so lang wie der Umfang der Springform ist. Befestige den Zopf am Rand der Springform und drücke die Enden zusammen.
4. Gib die Füllung in die Mitte des Kuchens in die Springform, auch wenn dir die Menge zu Beginn zu viel erscheint (der Zopf wächst drumherum). Bestreiche den Zopf mit verquirltem Eidotter, streue ein wenig Zucker darauf und backe alles 60 Minuten, bis die Füllung fest geworden ist und der Zopf goldbraun gebacken ist.

Tipp

Sollte der Kuchen im Backrohr vorzeitig zu dunkel werden, rechtzeitig mit Alufolie bedecken.