Süßes Osterbrot-Kulitsch

Die Zubereitung eines süßen Osterbrots-Kulitsch gehört wie das Färben der Eier zu den grundlegenden Vorbereitungen auf die Ostertage. Dieses Rezept lässt sich einfach umsetzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,7 h



Zutaten

1 kg	Mehl
250 ml	Milch
80 g	Hefe
10 Stk.	Eigelb
250 g	Butter
250 g	Zucker
2 TL	Salz
0.5 TL	Safran
4 EL	Rum
120 g	Rosinen
80 g	Mandeln
Nach Belieben	Früchte (kandierte)

Für den Zuckerguss

250 g	Staubzucker
4 EL	Wasser
1 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Eingangs für das süße Osterbrot-Kultisch den Hefeteig Schritt für Schritt vorbereiten und den Vorteig ansetzen. Einen Teil des Mehls in eine große Schüssel füllen. Mittig in einer kleinen

Vertiefung lauwarme Milch hineingeben. Eine Prise des Zuckers mit der zerbröselten Hefe hineingeben. Den Teig an einen warmen Ort stellen und ruhen lassen.

2. Eier in einer Schüssel aufschlagen und verquirlen. Zimmerwarme Butter hinzufügen und mit Vanillezucker, Zucker und Salz vermengen. Diese Ei-Zucker-Mischung mit dem restlichen Mehl zum Vorteig geben, wenn sich das Volumen nahezu verdoppelt hat. Teig kräftig per Hand durchwalken.

3. In der Zwischenzeit die Sultaninen in einer Schale in Rum einlegen. In einer Pfanne gestiftelte Mandeln leicht anrösten. Die Mandeln über die gesamte Zeit im Blick behalten, sie brennen schnell an.

4. Nach einer weiteren Ruhestunde die kandierten Früchte, die Rosinen und die Mandeln untermengen und so lang kneten, bis sich diese gleichmäßig verteilt haben.

5. Eine große Blechdose bereitstellen, diese einfetten und mit Backpapier auskleiden. Im Anschluss den Teig hineingeben und für weitere 30 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 180 Grad Celsius aufheizen, die Blechdose mit dem Teig hineinstellen. Hier wird der Teig für maximal 75 Minuten und minimal 60 Minuten backen, bis er aus der Dose heraustritt.

6. Den Osterkuchen vollständig auskühlen lassen, aus der Blechdose kippen und mit einem Zuckerguss dekorieren.

Tipp

Das süße Osterbrot-Kulitsch sollte in der Dose verwahrt und quer aufgeschnitten werden.