Osterbrot nach russischer Art

Für den Teig:
100 g. Butter, 250 g. Weizenmehl, 15 g. Hefe, 60 g. Zucker, 100 ml Milch, 1 Msp. Salz, 1 Briefchen Safranpulver, 4 Eigelb, 2 EL Rum, 40 g. Sultaninen, 30 g. Orangeat gewürfelt, 30 g. Zitronat gewuerfelt, 30 g. Mandeln gehackt, 1 EL Mehl

Für die GLASUR:
60 g. Puderzucker, ½ EL Wasser, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Kandierte Früchte feingewürfelt

Zubereitung:
fuer 1 Blumentopf von 15 cm Hoehe.

Die Butter weich werden lassen.

Das Mehl in eine Schuessel sieben und in die Mitte eine Mulde druecken. In diese die Hefe broeckeln und mit 1/5 vom Zucker bestreuen. Die Milch erwaermen und zur Hefe geben, diese darin aufloesen und etwas Mehl untermischen. Den Vorteig duenn mit Mehl bestaeuben und zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

Die weiche Butter zusammen mit dem restlichen Zucker und dem Safran schaumig ruehren. Ein Eigelb nach dem anderen untermischen. Diese Mischung und den Rum zum Vorteig geben. Zusammen mit dem restlichen Mehl zu einem weichen und glatten Teig verarbeiten und schlagen, bis er Blasen wirft. Mit einem Tuch zudecken und etwa 20 Minuten gehen lassen.

Die Sultaninen, das Orangeat, das Zitronat, die Mandeln und das Mehl mischen. Unter den aufgegangenen Hefeteig arbeiten und diesen nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Den Blumentopf mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstaeuben. Den Boden mit einem rund ausgeschnittenen Stueck Backtrennpapier belegen. Den Teig einfuellen und zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat.

Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad ca. 10 Minuten anbacken und bei 180 Grad 25 bis 30 Minuten weiterbacken.

Nach dem Backen 30 Minuten stehen lassen, aus der Form nehmen und das Papier entfernen.

Den Puderzucker zusammen mit dem Wasser und dem Zitronensaft glattruehren. Den Kulitsch damit bestreichen und mit den kandierten Fruechten bestreuen.

ein Service von www.osterseiten.de