Osterkuchen (Kulic)

Für den Teig:
2 1/2 Esslöffel Trockenhefe, 225 Gramm Zucker + 1 TL, 2 Teelöffel Wasser (lauwarm), 75 Gramm Sultaninen, 50 Milliliter Rum, 300 Milliliter lauwarme Milch, 575 Gramm Mehl (oder mehr; bis zu 625 g), 1/2 Teelöffel gemahlener Safran, 3 Eier, 2 Eigelb, 1 Teelöffel Vanilleessenz, 100 Gramm Butter, in Stückchen, 75 Gramm gemischte kandierte Früchte, 50 Gramm Mandelsplitter, geröstet, 2 Kardamomsamen, zerstoßen, etws Mehl

Für die Glasur:
275 Gramm Puderzucker, 2 Teelöffel Rotwein, 7 Teelöffel Wasser

Zubereitung:
Die Hefe und 1 TL Zucker mit dem Wasser zu einer Paste vermischen. Die Sultaninen in dem Rum mindestens 15 Min. einweichen. Die lauwarme Milch in die Hefepaste einrühren und ca. 225 g von dem Mehl einarbeiten, bis ein dünner Kuchenteig entsteht. Zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat und der Teig Blasen wirft. Die Sultaninen abgießen, die Flüssigkeit aufbewahren und die Sultaninen mit Küchenpapier trockentupfen. Den Safran zu dem Rum geben und beiseite stellen. Den restlichen Zucker und das übrige Mehl nach und nach in die Teigmischung sieben und unterrühren, bis sich ein zäher Teig ergibt. Die Eier und das Eigelb einzeln, zusammen mit der Vanilleessenz, in den Teig schlagen. Sobald der Teig fest genug ist, mit den Händen kneten. Die Butter nach und nach in den Teig einarbeiten. Die Safran-Rum-Mischung in den Teig einkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und auf eine bemehlte Fläche legen. Ca. 10 Minuten kräftig mit den Handballen durchkneten, indem man ihn immer wieder übereinanderfaltet. Falls erforderlich, noch Mehl einarbeiten, bis der Teig nicht mehr klebt. Wenn der Teig glänzend und elastisch ist, erneut eine Kugel formen, mit Mehl bestäuben und in eine mit Butter ausgepinselte Form legen. Den Teig nochmals 1 Std. an einem warmen Platz gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Die kandierten Früchte, Mandelsplitter und Sultaninen zusammen mit 1 EL Mehl und dem zerstoßenen Kardamom in einer Schüssel vermengen. Den Teig in der Schüssel mit einem Schlag zusammendrücken. Die Fruchtmischung nach und nach hinzufügen und hineinkneten, bis alles gleichmäßig im Teig verteilt ist. Den Teig in der Schüssel lassen, an einen warmen Ort stellen und wieder 1 Std. gehen lassen. Eine hohe zylindrische Blechdose . z.B. eine leere 1000-g-Kaffedose mit Butter auspinseln. Ein passendes Stück Pergamentpapier mit Butter bestreichen und damit die Dose mit der eingefetteten Seite nach innen auskleiden. Den Teig, sobald er erneut sein Volumen verdoppelt hat in die Dose füllen.

Den Backofen auf 200¦/Gas Stufe 6 vorheizen. Den Teig gehen lassen, bis er den Rand der Dose erreicht hat. 15 Minuten backen, dann die Temperatur auf 180°/Gas 4 herunterdrehen und eine Stunde weiterbacken, bis die über den Rand ragende Haube goldbraun ist. In der Dose auf einem Rost 10 Min. abkühlen lassen, dann vorsichtig den Kuchen herauslösen und mit einem Geschirrtuch abdecken. Für die Glasur den Puderzucker, Wasser und Rotwein mit einem Holzlöffel verrühren. Das Tuch entfernen und die Glasur über den Kuchen gießen. Beim Servieren die Krone sauber abschneiden und aufbewahren, da sie zum Schluß gegessen wird. Dann den Kuchen senkrecht halbieren und

die beiden Hälften in halbkreisförmige Scheiben schneiden.

Quelle: Russische Küche - Könemann