



hr1-DOLCE VITA

Andrea Kronberger Kulic – Russischer Osterkuchen

Vorteig:

150 g Milch (lauwarm)
100 g Mehl
80 g Hefe
30 g Zucker

Hauptteig:

Vorteig +
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
2 Eigelb
150 g weiche Butter
100 g Schmand
700 g Mehl
150 g Rosinen

Topping

2 Eiklar
150g Puderzucker

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten des Vorteigs in eine Schüssel geben, mit der Hand oder einem Schneebesen vermengen und mit einem Tuch abdecken. Dann 20 Minuten an einen warmen Ort stehen lassen.

Für den Hauptteig den Vorteig mit den restlichen Zutaten verkneten. Am besten in einer Küchenmaschine mit Knethaken für 3-4 Minuten.

Den Teig anschließend für 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Traditionell wird der Kulic Teig in leeren gut gefetteten Blechdosen gebacken.

Die Dose muss dafür bis zur Hälfte mit Teig gefüllt werden.

Der Teig ist sehr klebrig daher empfehle ich die Hände mit Öl einzureiben bevor man den Teig portioniert.



hr1-DOLCE VITA

Den Teig in den Dosen vor dem Backen noch mal 10 Minuten stehen lassen, dann bei 180 Grad für 35 Minuten (kleine Dose) bis 45 Minuten (mittlere Dosen) backen
Am besten ist es jedoch es mit einem Holzstäbchen vor dem rausholen noch mal zu testen.

2 Minuten nachdem sie aus dem Ofen sind aus den Dosen holen

Jetzt die 2 Eiklar mit dem Zucker zu Baiser aufschlagen und auf den Kulics als Häubchen verteilen.

Zum haltbarer machen könnte man die Kulics mit Baiser noch mal 1 Minute in den Ofen bei 230 stellen.

Dazu gehört traditionell eine russische Quarkspeise, alternativ auch Sahne.