

Kulitsch / Paska

Utensilien

Springform (20 cm Durchmesser)

Backpapier

Zutaten

Für den Teig

550 g	Weizenmehl (Typ 550)
300 ml	Vollmilch (zimmerwarm)
4 g	Salz
5 g	frische Hefe
50 g	weiche Butter
100 g	Zucker
2	Eier (Größe M)
½ TL	Kardamom
¼ TL	Muskatnuss
1	Vanilleschote
150 g	(Rum-)Rosinen
75 g	Orangeat
100 g	Mandelblättchen

Für die Glasur

1	Ei
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
2 EL	Milch

Vorbereitung

- Rosinen etwa 2 Stunden in Rum oder alternativ in Orangensaft einlegen. 20 Min. vor Teigzubereitung Rosinen abtropfen.
- Milch und Butter aus dem Kühlschrank nehmen, sodass sie zimmerwarm werden.
- Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten.

Zubereitung

Am Vortag

1. Die Hefe in der zimmerwarmen Milch auflösen.
2. Die Eier mit dem Zucker einige Minuten mit der Küchenmaschine cremig rühren.
3. Das Mehl, die Gewürze, Butter, die Hefemilch und die abgetropften Früchte sowie Orangeat und die Hefemilch zur cremigen Ei-Zuckermasse geben und mit einem Holzlöffel oder der Hand vermischen bis man einen homogenen Teig hat.
4. Den Teig 12-14 Std. abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen, in dieser Zeit den Teig 4 x dehnen und falten (Am besten in den ersten 4 Stunden)

Am Backtag

1. Den Teig nach der Übernachtgare auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Den Teig von einer Seite beginnend rundherum zur Mitte ziehen und in der Mitte andrücken.
2. Den Teig umdrehen das die glatte Seite nach oben zeigt. Den Teigling mit beiden Händen umfassen und die Teighülle straff nach unten, sodass eine fest geformte Kugel entsteht. Die Springform mit Backpapier auslegen. Zwei Backpapiere in der Mitte falten und ineinanderschieben, anschließend in die Backform geben und der Backform anpassen. Die beiden Enden am oberen Rand mit Büroklammern fixieren Den Teig in die Backform geben und abgedeckt 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Der Teig sollte sich verdoppeln, je nach Raumtemperatur kann es auch länger dauern. Zum Abdecken kann man Frischhaltefolie oder Alufolie über den Zylinder aus Backpapier legen.
3. Nach der Teigruhe die Zutaten für die Eistreiche miteinander verrühren und die Teigoberfläche damit einstreichen, anschließend die Oberfläche kreuzförmig ca. 5 mm tief einschneiden.
4. Den Backofen auf 50° C stellen und die Backform ins untere Drittel vom Backofen stellen und den Teig 30 Minuten reifen lassen, danach die Temperatur auf 180° C Umluft erhöhen und den Kulitsch ca. 40 Minuten goldbraun backen. Eventuell zum Ende der Backzeit abdecken, da er sonst zu braun werden könnte)
5. Nach der Backzeit eine Stäbchenprobe und Klopffprobe machen. Der fertig gebackene Kulitsch hört sich beim Klopfen auf dem Boden hohl an. Den Kulitsch anschließend auf einem Gitter abkühlen lassen.
6. Der erkaltete kann mit Puderzucker oder Zuckerguss und bunten Streuseln verziert werden.