

Mona de Pascua

Zutaten

500 g	Mehl
200 ml	Milch
1 Würfel	Hefe
70 g	Zucker
1	Ei
1	Eiweiß
1	Eigelb
50 g	Rosinen
80 g	Butter
2	Zitronen(abrieb)
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz

Außerdem

- Etwas Sahne zum Bestreichen
- Gehackte Mandeln
- Hartgekochte, bunte Eier

Zubereitung

1. Alle Zutaten zimmerwarm werden lassen, Milch sollte lauwarm sein
2. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung machen. Die Hefe hineinbröckeln, etwas von der lauwarmen Milch hinzugeben, Zucker über den Mehtrand verteilen und einen Löffel voll davon über die Hefe-Milch-Mischung geben. Die Schüssel mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort
3. solange gehen lassen, bis sich das Hefegemisch verdoppelt hat. 1 Ei + 1 Eiweiß, (das Eigelb mit der Sahne verrühren und Beiseite stellen), die warme Butter, die lauwarmen Milch, Vanillezucker, Zitronenabrieb und eine gute Prise Salz hinzufügen und zu einem glatten, nicht klebenden Teig verkneten.
4. Kann man zunächst mit den Knethaken machen. Geduldig kneten, bis sich der Teig sauber von der Schüssel löst. Nun wird er mit den Händen nochmal richtig auf den Tisch geschlagen und geknetet und dabei die Rosinen eingearbeitet. Nun muss er zugedeckt wieder ruhen, bis er sich verdoppelt hat.
5. Den aufgegangenen Teig noch einmal richtig durchkneten und eine glatte Kugel daraus formen.

6. Teig in drei Stränge teilen und zu einem geflochtenen Kranz formen. Mit der Eigelb-Sahne-Mischung bestreichen und Mandeln darauf verteilen.
7. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 30 bis 40 Minuten backen.
8. Nach dem Backen können die gekochten Eier in der Mitte des Kranzes platziert werden.

Quelle: <https://www.kochbar.de/rezept/276658/KUCHEN-Mona-de-Pascua.html>