

Osterbrot

der bulgarische Kozunak



Zutaten:

200 ml Milch
250 g Zucker
5 Eier
250 g Schweineschmalz
1 Würfel Frischhefe
ca. 1 kg Mehl
geriebene Zitronenschale

Zubereitung:

1. Schweineschmalz in einem Topf schmelzen. Milch mit Zucker erwärmen.
2. Eine Kaffeetasse von der Milch in eine Schüssel gießen. Die Hefe hinzufügen und glatt rühren. 1 Esslöffel Zucker und 2 Esslöffel Mehl einrühren. Ca. 5 Min. stehen lassen, bis die Milch schaumig wird. Glatt rühren. Weitere 5 Min. stehen lassen und wieder glatt rühren.
3. Eier in eine separate Schüssel aufschlagen.
4. Mehl in eine große Schüssel sieben und eine Vertiefung in die Mitte drücken. Geriebene Zitronenschale zugeben. Den Hefeansatz, das Schweineschmalz, die Eier portionsweise unter ständigem Rühren zugeben.
5. So viel Mehl kneten, dass eine weiche Teigkugel entsteht. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Wieder kneten und für eine weitere Stunde gehen lassen.
6. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
7. Den Teig in 3 gleichen Kugeln verteilen. Jede Kugel zu einer Wurst rollen und zusammen zu einem Zopf flechten. Mit einem aufgeschlagenen Ei und etwas Zucker bestreuen.
8. Ca. 30 Min. in einem eingefetteten Backblech backen.

Tipp! Vor dem Backen mit Pflaumenmus füllen.

<http://www.bulgarieninside.com/rezepte-bulgarieninside.html#osterbrot>