

Osterkuchen - Griechischer

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Land, Griechenland, Saison

Zutaten für: 1 Rezept

Vorbereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden zweites

Aufgehen 30

Minuten Backzeit ca. 30 Minuten

Temperatur 200 GradC mittlere Schiene

Zutaten:

500	Gramm	Mehl
50	Gramm	Hefe
1/4	Ltr.	Buttermilch
1	Essl.	Oel
1	Teel.	Salz
2	Teel.	Zucker
4		Eier
1		Eigelb

Anleitung:

Aus Mehl, Hefe, Buttermilch, Oel, Zucker und Salz einen Hefeteig bereiten und 1 Stunde gehen lassen.

2/3 des Teiges in eine mit Mehl ausgestreute Springform von ca. 24 cm Durchmesser geben. Den restlichen Teig zu 6 fingerdicken Streifen ausrollen. 2 Streifen ueber Kreuz auf den Teig in der Form legen, die restlichen Streifen in Ringen in die entstandenen 4 Segmente legen. Teig 30 Minuten gehen lassen.

Teig mit geschlagenem Eigelb bestreichen und den Osterkuchen im vorgeheizten Backofen 30 Minuten bei 200 GradC backen. Nach 15 Minuten Backzeit in jeden Teigring 1 rohes Ei setzen.