

„Kulitsch“, russisches Osterbrot



- **Küche:**Russisch
- **Gang:**Frühstück, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** für 2 - 3 aufgeteilte Brote
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : 'für 2 - 3 aufgeteilte Brote', 'yield' : '' });
```

Kulitsch ist ein Muss bei der **russischen Osterfeier**. Das russische Osterbrot wird bevor es auf die Ostertafel darf noch am Karsamstag in der Kirche geweiht.

Das Brot ist eher vergleichbar mit einem süßen Kuchen und ist das österliche Pendant zum italienischen Weihnachtskuchen Panettone. Wie in Italien an Weihnachten, muss es in Russland an Ostern etwas Süßes geben. Frisch zubereitet mit Hefe (keine Trockenhefe!), aromatischen **Rum-Rosinen, kandierten Früchten, Mandeln** schmeckt er einfach nur lecker! Hinzu kommen noch tolle **Gewürze wie Safran, Vanille, Nelken, Muskatnuss und Kardamom**. Für die Frische sorgen ein wenig Zitronen- und Orangenabrieb.

Wenn das sich nicht vielversprechend anhört?! Am besten geht das Kulitsch-Brot oder der Kuchen

bei etwa 25 °C auf, deshalb ist eine warme Küche am günstigsten. Bei GekonntGekocht finden Sie viele weitere traditionelle russische Gerichte.

Zutaten

- 500 g Weizenmehl, gesiebt
- 1 Würfel frische Hefe, gekrümelt
- 250 ml Milch
- 125 g Markenbutter
- 60 g Zucker
- 4 Eigelb
- Je 50 g Orangeat und getrocknete Aprikosen, grob gehackt
- 100 g Mandelblättchen, grob durchgehack
- 80 g Rosinen
- 6 - 8 El Rum
- Mark 1 Vanilleschote oder ½ Tel Vanillepaste
- 1 Tl Safran
- 1 TL Kardamom
- 1 TL Muskatnuss
- 1 TL Zitronen Abrieb
- 1 TL Orangen Abrieb
- 100 g Puderzucker
- 1 Eiweiß

Zubereitungsart

Schritt1

Rosinen in Rum einweichen. Am besten bereits einen Tag zuvor und über Nacht einweichen lassen. Die Hefe mit etwas von dem Zucker in etwas warme Milch bröckeln und in die Mehlmitte gießen, etwas Mehl vom Rand darüber stäuben. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 min. zu einem kleinen Vorteig aufgehen lassen.

Schritt2

Orangeat, Aprikosen und Mandeln mit den Rum-Rosinen mischen; die Gewürze in etwas Markenbutter anschwitzen. Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker, der Gewürzbutter und dem Salz zum Vorteig geben und das Mehl darüber sieben. Orangeat, Aprikosen Mandeln und den Gewürzen unter den Teig mischen. Noch einmal 60 min. aufgehen lassen und zu kleinen Broten formen, in die aus gefetteten Backformen geben. Bei 180 °C auf der mittleren Schiene etwa 35 min. backen, in der Form auskühlen lassen.

Schritt3

Für die Glasur das Eiweiß mit dem Puderzucker steif schlagen und den Kulitsch bestreichen.

Kulitsch: Russisches Osterbrot als alter Brauch

An Ostern wird in Russland nicht am Essen gespart. Es gibt nicht nur reichlich, sondern auch viel Reichhaltiges. Zum wichtigsten religiösen Fest der orthodoxen Russen kann es gar nicht genug Leckereien geben. Neben dem Osterbrot Kulitsch gibt es viele weitere traditionelle Speisen und Sitten.

An **Ostersonntag** trifft man die meisten Familien in gemeinsamer, geselliger Runde am Frühstückstisch. Dieser ist mit gefärbten Eiern dekoriert und es gibt das berühmt-berüchtigte Kulitsch-Brot. Früher hat man in Russland zum **Backen von Osterbroten** kleine und große Eimer verwendet, heute sind dafür Backformen mit hohem Rand oder feuerfeste Kochtöpfe gut geeignet. Hier gibt es nun alles, was in der Fastenzeit verboten war: **Wurstspezialitäten, Schinken, Käse** und vieles mehr. Im Internet findet man genau **passende Backformen für den Osterkuchen**, der sich genauso gut für Panettone eignen. Dann kann man die Form an Weihnachten direkt wieder benutzen.

An Ostern besinnt man sich in Russland an das Teilen und familiäre Werte. Deswegen besuchen sich viele in der Nachbarschaft und tauschen untereinander verzierte Eier und Osterbrote aus. Da gehört oftmals auch das **gemeinsame Trinken von Bier** dazu. Man denkt aber auch an die Verstorbenen und besucht seine Angehörigen auf dem Friedhof, entweder am Ostersonntag oder am Dienstag nach Ostern. Nach der **sechswöchigen Fastenzeit** ist endlich wieder Zeit für Fleischgerichte. Hier gibt es fast immer gegartes Rindfleisch, Piroggen (gefüllte Teigtaschen), kaukasische Schaschliks, russische Salate wie Rote-Bete-Salat und vieles mehr.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Gebäck und trockene Kuchen, Sonstige **Tags:** kuchen, österlich, ostern

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)1562
- KH (g)210
- Fett (g)63
- Eiweiß (g)33
- Ballast (g)12

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kulitsch-russisches-osterbrot/>