Tsoureki – Griechisches Osterbrot



Leicht eingedeutschtes Traditionsrezept aus Griechenland

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 35 min

Zutaten

- 200 g Butter
- 200 ml Milch
- 750 g Mehl
- 42 g frische Hefe
- 100 g Zucker
- Abrieb 1 Bio-Orange
- 2 P. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- ½ TL Anis
- 1 Ei
- 1 Eiweiß

Außerdem

- 1 Eidotter
- 1 EL Milch
- 3 EL Mandelkerne, gehobelt
- 3 Eier, rotgefärbt

Zubereitung

1. Milch leicht erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen. Hefe in die Milch bröseln.
2. Mehl, Hefemilch und alle weiteren Zutaten für den Teig mit den Knethaken der Küchenmaschine (oder des Rührgerätes) erst kurz auf niedriger Stufe, dann einige Minuten auf hoher Stufe verkneten. Es sollte ein glatter Teig entstehen. Teig in der Schüssel abgedeckt für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
5. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz mit den Händen kneten. Dann den Teig entweder in 3 oder in 4 Teile aufteilen (je nach Flechtart). Teiglinge zu Rollen formen und entweder einen Zopf oder einen Kranz flechten. Die Teigenden dabei gut zusammendrücken.
6. Den Zopf/Kranz auf das Backblech legen. Noch einmal 15 Minuten gehen lassen.
7. Beim Zopf aus Alufolie drei Eier als Platzhalter formen, auf den Zopf legen und leicht andrücken.
8. Milch mit Eigelb verquirlen und das Brot damit einpinseln.
9. Mit den gehobelten Mandeln bestreuen.
10. Für 35-40 Minuten in der Ofenmitte backen.
11. Nach der Backzeit das Brot auf dem Backpapier abkühlen lassen, die Alu-Eier gegen die gefärbten Eier austauschen.