

Kozunak – Osterbrot

Kozunak ist ein süßes Kuchenbrot der bulgarischen Küche. Es ist ein traditionelles Feiertagsgebäck, das in Bulgarien zu Ostern zubereitet wird. Es ähnelt dem italienischen Panettone, unterscheidet sich von diesem aber durch die Form und durch die Vielzahl der Varianten.

Zutaten für 4 Portionen:

- 30 g frische Hefe
- 4 EL lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 1 EL Mehl
- 3 Eier (mögl. Bioqualität)
- 150 g Zucker
- 100 ml Milch
- 100 ml Speiseöl, geschmacksneutral
- 1 Prise Salz
- 1 unbehandelte Zitrone
- 500 g Mehl, gesiebt



Außerdem

- 50 ml Speiseöl
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- gehackte Walnüsse und Hagelzucker zum Bestreuen
- Etwas Mehl und flüssige Butter für die Form

Zubereitung:

Für die Zubereitung ist es wichtig, zu beachten, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben und lang geknetet werden. Sie starten damit, dass die Hefe mit 1 TL Zucker, 1 EL Mehl und 4 EL lauwarmem Wasser verrührt wird. Diese Mischung so lange stehen lassen (ca. 10 Minuten) bis Bläschen entstehen.

Die Eier schaumig rühren, Zucker, Milch, Öl, eine Prise Salz und nach Geschmack abgeriebene Zitronenschale dazu geben und gut vermischen.

Das gesiebte Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde bilden. Die Eier-Milch-Mischung in das Mehl geben und nun die Hefe beimengen. Das Ganze gründlich kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

Den Teig für das Osterbrot zugedeckt an einem warmen Ort für ca. eine Stunde ruhen lassen. Nach dem Gehen noch einmal gut durchkneten und erneut 20 Minuten gehen lassen.

Nun den Teig noch einmal ganz kurz durchkneten und in drei gleiche Teile teilen. Mit gut eingefetteten Händen drei lange Rollen formen und lang dehnen. Von den drei Rollen einen Zopf machen. Sie können den Zopf auch zu einem Kreis formen, je nachdem, welche Backform Sie verwenden möchten. Die Backform mit etwas Butter einfetten, mit Mehl bestreuen und den Zopf hineinlegen.

Das Eigelb verquirlen und auf das Osterbrot streichen, um es dann mit Hagelzucker und den Walnüssen zu bestreuen. Noch einmal ca. 30 Minuten gehen lassen und den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Das Osterbrot benötigt ca. 50-60 Minuten Backzeit, bis es eine goldene Farbe erlangt.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!