

## Kulisch/Paska – russisches Ostergebäck

Zutaten	Zubereitung
<p><b>Teig</b>            250g fettarme Milch            100g Zucker            1 Pck Vanillezucker            1 Würfel Hefe            500g Mehl            1 Ei            0,5 TL Salz            70ml MCT-Öl</p> <p><b>Glasur</b>            1 Eiweiß            250g Puderzucker</p> <p><b>Deko</b>            Zucker-Streusel</p>	<p>Warme Milch, Zucker, Vanillezucker und Hefe in eine Rührschüssel geben und vermischen. 10min quellen lassen.</p> <p>Mehl sieben und zugeben, Ei verquirlen und zugeben und kneten.            Salz und Öl zugeben und den Teig ordentlich kneten.</p> <p>Den Teig 30min gehen lassen.</p> <p>5 Tassen mit MCT-Öl und MCT-Margarine beschmieren und zur Hälfte mit dem Teig füllen.</p> <p>Teig nochmal 15min gehen lassen            Bei 180° (Ober-/Unterhitze) Backen. Nach 20min das Ostergebäck mit Alufolie bedecken und weitere 15min backen – unbedingt Garprobe mit einem Holzstäbchen machen.</p> <p>Nach dem Erkalten mit Glasur und Deko verzieren.</p>

