

Rezept Koulourakia

Ein typisches Ostergebäck aus Griechenland, das aber das ganze Jahr empfehlenswert ist! In Griechenland ist es in jeder Konditorei erhältlich. Mit diesem Rezept könnt ihr auch bei uns leicht eure eigenen Koulourakia backen und genießen.

Vorbereitungszeit	20 Min.
Zubereitungszeit	30 Min.
Backzeit	15 Min.
Arbeitszeit	1 Std. 5 Min

Zutaten

Für den Teig:

125 g Butter/ Zimmertemperatur

150 g Zucker

2 TL Backpulver

65 ml Milch/ lauwarm

2 Eier

2 Packungen Vanillezucker

Abrieb einer Orange

500 g Mehl/ Typ 550

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

1 EL Wasser

Anleitung

1. Zucker und Butter in eine Schüssel geben und mixen, bis eine cremige gleichmäßige Masse entsteht.
2. Die Milch in einem Topf erwärmen und das Backpulver mit einem Schneebesen darin auflösen.
3. Nun die Eier einzeln zu der Butter-Zucker-Mischung geben.
4. Jetzt können die Backpulver-Mischung sowie die restlichen Zutaten dazugegeben werden. Mit dem Handmixer so lange mixen, bis ein geschmeidiger Teig daraus geworden ist. Ggf. noch etwas Mehl hinzufügen, bis der Teig nicht mehr an den Fingern klebt.
5. Den Teig in eine Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
6. Zum Formen der Koulourakia verwende jeweils 30 g Teig. Rolle ihn mit der Handfläche zu ca. 25 cm langen Stränge. Dann lege mit dem Strang ein umgekehrtes „U“ und schlagen immer das linke Ende über das rechte, bis die typische Form entstanden ist.

Zum Bestreichen:

Die Koulourakia auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Nun das Wasser mit Eigelb verquirlen und mit einem Pinsel auftragen, damit die Koulourakia eine schöne goldgelbe Farbe während des Backens (ca. 15 Minuten bei 180 Grad Celsius Umluft) bekommen. Tipp: Bei der Hälfte der Backzeit das Blech umdrehen, damit alles gleichmäßig durchgebacken wird.

**Viel Spaß beim Ausprobieren und
guten Appetit!!**