

Rezept „Vassilopita“ – Glückskuchen

Rezept „Vassilopita“ – Glückskuchen des St. Basilus

Zutaten:

1 kg Weizenmehl
200 g Zucker
150 g zerlassene Butter
250 ml warme Milch
25 g frische Hefe
6 Eier
½ TL Salz
1 Messerspitze Zimtpulver
1 Messerspitze Koriander
geriebene Schale von 1 Orange
geriebene Schale von 1 Zitrone

zum Bestreichen:

1 Eigelb verrührt mit 5 cl Sahne

Verzierung:

150 g Puderzucker
60 g gehobelte geröstete Mandeln
Zitronen- und Orangensaft

Mehl in einer Schüssel mit Salz vermischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe zerbröckeln, hineingeben und mit der Hälfte der Milch, einem Teelöffel Zucker und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. An warmem Ort zugedeckt 20 Minuten aufgehen lassen.

Anschließend mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und so lange schlagen, bis er sich vom Schüsselboden lösen lässt. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde aufgehen lassen.

Eine runde Kuchenform von etwa 30 cm Durchmesser mit gebuttertem Backpapier auslegen. Teig mit ausreichend Spielraum in die Kuchenform geben, damit er „gehen“ kann. Eine kleine Münze in den Kuchen stecken! Den Kuchen wieder abdecken und an einen warmen Ort stellen, bis er doppelt so groß geworden ist.

Oberfläche mit geschlagenem Eigelb und Sahne bepinseln. Im vorgeheizten Ofen etwa eine Stunde bei 180 °C backen, bis die Oberfläche goldbraun wird.

Währenddessen Zuckerguss vorbereiten: 150 g Zucker mit 90 ml Gemisch aus Orangensaft, Zitronensaft und Wasser so lange erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist und wie Honig vom Löffel läuft.

Glückskuchen aus dem Ofen nehmen und heiß mit dem Zuckerguss bestreichen. Die

Mandeln darauf streuen. Abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Recipe: Vassilopita – Fortune cake of St. Basilus

Ingredients:

1 kg wheat flour
200 g sugar
150 g melted butter
250 ml warm milk
25 g fresh yeast
6 eggs
½ tsp salt
1 large pinch of ground cinnamon
1 large pinch of coriander
grated zest of 1 orange
grated zest of 1 lemon

Coating:

1 egg yolk blended with 5 cl cream

Decoration:

150 g icing sugar
60 g sliced roasted almonds
lemon and orange juice

Blend the flour with the salt in a bowl and form a mound in the centre. Crumble the yeast, add and prepare a first dough with half of the milk, a spoonful of sugar and some flour. Cover and allow to rise in a warm place for 20 minutes.

Combine with the remaining ingredients into a smooth dough and beat until the dough separates from the base of the bowl. Cover and allow to rise in a warm place for around 1 hour.

Line a round cake tin (approx. 30 cm in diameter) with buttered non-stick paper. Place dough into the cake tin, leaving sufficient space to “spread”. Insert a small coin into the cake! Then cover the cake again and leave in a warm spot until double in size.

Brush the surface with the beaten egg yolk and cream mixture. Bake in a pre-heated oven for around one hour at 180 °C until the surface is golden brown.

In the meantime, prepare the icing: Heat 150 g sugar with 90 ml of a mixture made from orange juice, lemon juice and water until the sugar has molten and runs off the spoon like honey.

Remove the fortune cake from the oven and brush while hot with the icing. Sprinkle the almonds on top. Allow to cool and remove from the cake tin.