

Vasilopita

Klassisches Griechisches Hefeteiggebäck



- 1 Die Hefe in die lauwarme Milch einrühren. Dazu werden 2 Esslöffel Mehl und 1/4 Teelöffel Zucker gerührt, bis die Masse recht zähflüssig ist. Den restlichen Zucker, Salz, Butter und Eier zu einer lockeren Schaummasse schlagen.
- 2 Jetzt wird das Hefegemisch und die Hälfte vom Mehl in die Eier-Butter-Zucker-Masse untergerührt. Anschließend die Zitronen- und Orangenzeste mit dem restlichen Mehl vermischen und in den Hefeteig einkneten.
- 3 Das Ganze wird in eine gebutterte Schale gelegt und mit flüssiger, lauwarmer Butter bestrichen. Die komplette Schale soll nun in einer Platiktüte verpackt, gut verschlossen und an einen warmen Ort (Heizung, Ofen) gestellt werden, damit der Teig aufgehen kann.
- 4 Wenn der Teig sich verdoppelt hat, soll er noch einmal 5 Minuten lang geknetet werden und dann in die klassische Form eines Ringzopfes auf ein eingefettetes Backblech gelegt werden.
- 5 Jetzt wird die Goldmünze an einer beliebigen Stelle (nicht in der Mitte) in das Vasilopita gedrückt. (Aufpassen, Nickelmünzen sollten in Alufolie eingepackt werden.) Es gibt auch eine klassische runde Form die nicht zu einem Zopf geflochten wird.
- 5 Der Ring auf dem Blech wird nun noch einmal zugedeckt und so lange liegen gelassen, bis sich das Volumen des Kuchens verdoppelt hat. Jetzt wird er mit dem Eigelb bestrichen und bei 180 °C 20-30 Minuten auf mittlerer Schiene bei Ober-Unterhitze gebacken.

Zutaten:

- 4-5 Tassen Mehl
- 30 g Hefe (frische) oder 1 Pkch. Trockenhefe
- 1/2 Tasse lauwarme Milch
- 1/2 Tasse Zucker
- 1/2 Tasse Butter
- 1 Ei und 3 Eigelb
- 3/4 Tl Salz
- 1 Tl Zitronenschale
- 1 Tl Orangenschale
- 1 Eigelb
- Gewürze: Vanille und Mastix

