

Paska (*aus der Ukraine*)

560g Mehl, 45g Zucker 3g Salz 30g Hefe, 70g Margarine 285ml Sojamilch	und vermischen. und dazugeben und alles zu einem Teig vermengen. Diesen mindestens 10 Minuten gut durchkneten und anschließend 10 Minuten ruhen lassen.
100g Orangeat 100g Rosinen	und in den Teig einkneten und diesen dann in eine gefettete Form (<i>Durchmesser 15cm, Höhe 16cm</i>), wie z.B eine eingebraunte Konservendose oder eine Panettone Form, geben. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend im vorgeheizten Ofen bei 210°C etwa 1 Stunde backen. Dabei gleich zu Beginn ein Backblech mit kaltem Wasser unten in den Ofen schieben.
100g Puderzucker Zitronensaft	mit wenigen Esslöffeln zu einem dickflüssigen Zuckerguss verrühren. Diesen über das ausgekühlte Osterbrot verteilen, so dass es an den Seiten ein wenig herunterläuft. Mit
Bunten Streuseln	verzieren und servieren.

Ergibt: 1 Osterbrot

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde

Backzeit: 1 Stunde