

Nie ma Wielkanocy bez babki. Dla lubiących wyzwania polecam rosyjską babkę – kulicz. Jej przygotowanie jest pracochłonne, ale zapewniam, że warte każdej minuty spędzonej w kuchni.

Składniki:

- 500 g mąki
- 25 g drożdży
- 250 ml mleka
- 6 żółtek
- 150 g cukru
- 150 g masła
- 70 g rodzynków
- 3 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 25 ml koniaku
- łyżka cukru waniliowego
- skórka otarta z cytryny
- 0,5 płaskiej łyżeczki kardamonu
- szczypta gałki muszkatołowej
- szczypta soli

Lukier:

- 0,5 szklanki cukru pudru
- sok z połowy cytryny
- posypka cukiernicza do dekoracji

Przygotowanie:

Pół szklanki mleka mocno podgrzać, wsypać pół szklanki mąki i szybko wymieszać, żeby nie było grudek. Ostudzić.

Drożdże pokruszyć z łyżką cukru, wymieszać z pozostałym mlekiem (ma być ciepłe, nie gorące!) i łyżką mąki, odstawić na 10 minut, aż zaczyn ruszy.

Zaparzoną mąkę oraz zaczyn wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce na godzinę.

Żółtka utrzeć na puch z pozostałym cukrem i cukrem waniliowym i skórą z cytryny. Połowę masy jajecznej wlać do wyrośniętego zaczynu, wsypać 150g mąki, wymieszać i odstawić na godzinę do wyrastania.

Następnie dodać pozostałą masę jajeczną, przyprawy, koniak i mąkę, wyrobić gładkie ciasto, podczas wyrabiania dodając rozpuszczone i przestudzone masło. Wyrabianie trwa dość długo, do 30 minut. Gdy ciasto będzie odklejać się od rąk, uformować kulę, przykryć i ponownie odstawić do wyrastania.

Gdy ciasto podwoi objętość, odgazować, dodać oprószone mąką bakalie, wmieszać je w ciasto i odstawić do podwojenia objętości.

Formy posmarować masłem, na dno każdej położyć krążek z papieru do pieczenia.

Ciasto podzielić na 3 kawałki, z każdego delikatnie uformować kulę, włożyć do form (ciasto w formie powinno zajmować 1/3 wysokości) i pozostawić do wyrastania na ok 20 minut. Gdy ciasto wyrośnie na 2/3, wstawić do nagrzanego piekarnika, piec ok 40 minut w temp. 160stC.*

Upieczone kulicze pozostawić na kilka minut w formach, następnie wyjąć i studzić na kratce. Gdy wystygną polać lukrem i udekorować.

Udanych wypieków!