



Weltgebetstag 2019

„Kommt, alles ist bereit!“
Rezepte aus Slowenien

frauenarbeit-sachsen.de



weltgebetstag.de

Die Menschen in Slowenien sind sehr gastfreundlich. Wenn Gäste empfangen werden, gibt es häufig Potica. Eine Potica ist ein gerollter Hefekuchen mit verschiedensten Füllungen. Sie ähnelt einem Strudel.

Die Küche Sloweniens ist von der österreichischen, italienischen und der ungarischen Küche beeinflusst. Diese Einflüsse sind je nach Region unterschiedlich stark ausgeprägt.

An der Küste ist der italienische Einfluss besonders stark. Hier findet man neben Fisch und Meeresfrüchten, Risotto, Pasta, kleine Klöße aus Kartoffelteig und ravioliähnliche Teigtaschen. In der pannonischen Region schmeckt man den ungarischen Einfluss. Hier gibt es z.B. Fischsuppe, Gulasch und Palatschinken. Im Norden Sloweniens herrscht schließlich die österreichische Küche vor. Hier gibt es Braten, Mehlspeisen, Strudel und Potica.

In der slowenischen Küche wird hauptsächlich mit frischen regionalen Zutaten gekocht. Neben Fleisch, Fisch, Milchprodukten, Obst, Gemüse und Pilzen werden Kräuter und Honig verwendet.

In Slowenien wird in 3 Regionen ein zum Teil sehr guter Wein angebaut. Außerdem gibt es verschiedenste Obstbrände, von denen vor allem der Slivovitz auch in Deutschland bekannt ist. Alltagsgetränke sind Wasser und Obstsäfte. Gerne wird auch Kaffee oder Espresso getrunken.

VORSPEISEN, SALATE UND SUPPEN, BEILAGEN

Steinpilzsuppe in Brottassen

Brottassen: 300 g Roggenmehl, 150 g Weizenmehl, 50 g Fett, 1 Pr. Kümmel, 1 Ei Salz, 25 g frische Hefe, 100 ml Milch, ½ Tasse Wasser, 1 Ei, (es könnten natürlich auch fertige kleine Brotlaibe oder größere Brötchen ausgehöhlt werden)

Suppe: 1 Zwiebel, 50 ml Erdnussöl, Weißwein, 200 g Steinpilze, je ein Zweig Bohnenkraut und Majoran, Petersilie, 25 g Mehl, 2 Knoblauchzehen, 1 Lorbeerblatt, 3 El Buchweizen, 1 l Rinderbrühe, Salz, Pfeffer

Für den Brotteig die trockenen Zutaten vermischen. Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, Wasser dazugeben. Alles zu einem Hefeteig verkneten und 2 Stunden abgedeckt an einem warmen Ort stehen lassen. 6 Teigbälle formen, in runde feuerfeste Förmchen geben und weitere 30 min ruhen lassen. Mit dem schaumig geschlagenen Ei bepinseln und bei 180 Grad etwa 35 min backen. Für die Pilzsuppe die Zwiebeln fein hacken, in Erdnussöl etwa 5 min andünsten und mit etwas Wein ablöschen. Die klein geschnittenen Pilze zugeben und weitere 5 min garen. Die Gewürze fein hacken und mit dem Mehl, dem Lorbeerblatt, dem gehackten Knoblauch und Buchweizen zur Zwiebel-Steinpilz-Mischung geben. Rinderbrühe dazu gießen, mit Salz und Pfeffer würzen und 30 min köcheln lassen. Den Deckel der Brottassen abschneiden, die Tassen aushöhlen und mit der Suppe füllen. Mit etwas Sahne und Petersilie garnieren.

Kartoffel-Endivien-Salat

500 g Kartoffeln, 125 g Endiviensalat, 2 reife Tomaten

Salatsoße: 1 gewürfelte Zwiebel, 150 ml Gemüsebrühe, 1 Pr. Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker, 2 TL Senf, 5 El Essig, 3 El Sonnenblumenöl, 3 El Kürbiskernöl

Kartoffeln gar kochen und in Scheiben schneiden, Blattsalat in feine Streifen schneiden, Tomaten grob würfeln und alles in einer großen Salatschüssel vermischen.

Für die Salatsoße die Zwiebeln in der Brühe aufkochen, die restlichen Zutaten dazugeben und gut vermischen. Abkühlen lassen und vorsichtig unter den Salat rühren.

Smetanore murke (Gurke mit Buttermilch)

1 kg Gurke, 1 kl. Zwiebel, 750 ml Buttermilch, 250 ml saure Sahne, 3 Knoblauchzehen, 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer

Gurken schälen und grob reiben, mit etwas Salz bestreuen und die kleingehackte Zwiebel dazugeben. Etwa 30 min ziehen lassen. Dann die Gurken- Zwiebelmischung ausdrücken und abtropfen lassen. Die kleingehackten Knoblauchzehen mit Kreuzkümmel, Pfeffer, Buttermilch und saurer Sahne verrühren. Die Flüssigkeit über die Gurken gießen und vermischen.

Fisola Juha (Bohnensuppe)

350 g getrocknete rote Bohnen, 1 Lorbeerblatt, 1 Rosmarinzweig, 1 Knoblauchzehe, ¼ Zitrone, 2 El. Öl, 1 kl. Zwiebel, 2 El Mehl, Essig zum Abschmecken, Salz, Pfeffer, 3 El saure Sahne

Die roten Bohnen über Nacht in Wasser einweichen, in frischem Wasser zum Kochen bringen, 10 min kochen. Dann das Wasser abgießen und die Bohnen erneut in 1,5 l kochendes Wasser geben. Gewürze dazugeben und etwa 1 Stunde köcheln lassen, bis die Bohnen weich sind. Abgießen, den Sud dabei auffangen. Kräuter und Zitrone entfernen. Öl erhitzen und die gewürfelte Zwiebel goldgelb anschwitzen. Das Mehl dazugeben und gut verrühren. Die Bohnen zerdrücken und mit dem aufgefangenen Sud dazugeben, gut unterrühren. Aufkochen und dann unter Rühren noch etwa 5 min köcheln lassen, eventuell etwas Wasser dazugeben, damit eine Suppe entsteht. Den Essig, Salz und Pfeffer unterrühren und die saure Sahne kurz vor dem Servieren dazugeben.

Jota (Bohnen und Sauerkraut Eintopf)

500 g getrocknete rote Bohnen, 100 g durchwachsener Speck, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 500 ml Gemüsebrühe, 1 El Tomatenmark, 500 g Kartoffeln, 500 g Sauerkraut, Salz, Pfeffer

Die roten Bohnen über Nacht in Wasser einweichen, in frischem Wasser zum Kochen bringen, 10 min kochen, weitere 45 min köcheln lassen und dann abgießen. In der Zwischenzeit Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln würfeln. Den Speck in einer großen Pfanne auslassen und Zwiebeln und Knoblauch dazugeben. Die Gemüsebrühe auffüllen und Kartoffeln, Tomatenmark und Sauerkraut dazu geben und zum Kochen bringen.

Auf kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Nun die Bohnen unterrühren und weitere 2-3 min köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Grenadirmars (Kartoffeln und Nudeln abgeschmalzt)

1 kg Kartoffeln, 2 Zwiebeln, Salz, 500 g Bandnudeln, 3 Ei Margarine, 1 Ei Butter

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, Zwiebeln würfeln. Margarine in einer hohen Pfanne zerlassen, Kartoffeln und Zwiebeln hineingeben, etwas salzen und die Hitze reduzieren. Etwa 20 min weich garen, bis die Kartoffeln zerfallen. Die Kartoffeln und die Zwiebeln sollten nur leicht Farbe bekommen. Die Bandnudeln nach Packungsanweisung kochen und abgießen. Butter in einem Topf zerlassen, die Nudeln darin schwenken. Kartoffeln und Nudeln vermischen.

FLEISCH

Cevapcici

500 g sehr feines Schweinegehacktes, 1 TL Brühpulver, 1 Zwiebel, 1 TL Backpulver, 1 Knoblauchzehe, 1 Ei Aivar (Paprikapaste, gibt es in mild und scharf)

Zwiebel und Knoblauch sehr fein hacken, alle Zutaten verkneten und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Kleine Hackbällchen oder daumendicke Würstchen formen und langsam braten oder grillen.

Hackfleischklößchen Balkanart

500 g Rindergehacktes, 1 Knoblauchzehe, ½ Tasse Langkornreis, Salz, Pfeffer, Brühpulver, Paprika edelsüß, 1 Ei
Soße: 2 Dosen gehackte Tomaten, 350 ml Gemüsebrühe, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 3 Paprika, 1 Ei Öl, Salz, Pfeffer

Klößchen vorbereiten: Den Reis bissfest kochen, abkühlen lassen, Knoblauch fein würfeln, alle Zutaten vermischen und für 30 min im

Kühlschrank ruhen lassen. Danach etwa 18 Fleischklößchen formen. Für die Soße Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in etwas Öl andünsten. Die gehackten Tomaten und die Gemüsebrühe dazugeben, würzen und 5 min köcheln lassen. Dann die Fleischklößchen dazugeben und 25 min kochen. Zwischendurch immer mal umrühren und in den letzten 5 min die in dünne Streifen geschnittenen Paprika dazugeben. Abschmecken und Kartoffeln oder Butterreis dazu servieren.

Bograz (Gulaschsuppe)

1 kg Rindergulasch, 2große Zwiebeln, 1 Dose gehackte Tomaten, 2 rote Paprikaschoten, 1 Kartoffel, 3 Ei Tomatenmark, 2 TL gemahlener Kreuzkümmel, 3 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß, 2 Ei Öl, 1,5-2 l Wasser, 1 Lorbeerblatt

Rindergulasch in gleichgroße Würfel schneiden, Zwiebeln und Knoblauch würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch darin braun anbraten, salzen und pfeffern. Die Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben, einen Teil des Wassers angießen und bei schwacher Hitze ca. 45 min köcheln. Paprika in dünne kurze Streifen schneiden und mit den Tomaten und dem Kreuzkümmel in die Suppe geben. Kartoffel schälen und würfeln, dazugeben und köcheln, bis die Kartoffelstücken gar sind. Tomatenmark einrühren und nach und nach mit Wasser verdünnen, bis eine nicht zu dünne Suppe entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver pikant abschmecken.

Piszancja golaz (Hähnchengulasch)

1 Hähnchen, 3 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 2 Ei Paprikapulver scharf, 3 EL Schmalz oder Öl, 340 ml Kondensmilch 7,5%, 6 EL Brandweinessig, 1,5 l heißes Wasser, Salz

Das Hähnchen zerteilen und die Zwiebeln würfeln. Fett in einem großen Topf erhitzen und die Hähnchenteile kurz anbraten (sie sollen keine Farbe zeigen). Die Zwiebeln dazugeben und unter Rühren anschwitzen. Mit dem Paprikapulver bestreuen und verrühren, das Wasser angießen und Salz und Lorbeerblatt dazu geben. Bei kleiner Hitze 1 Stunde köcheln lassen.

Die Hähnchenteile aus der Suppe nehmen, etwas abkühlen lassen und dann das Fleisch von den Knochen lösen. Die Suppe nochmal mit Salz abschmecken, Kondensmilch, Essig und Fleisch in die Suppe geben. Dazu schmecken am besten Bandnudeln.

Idriski Zlikrofi (Teigtaschen mit Kartoffelfüllung)

Füllung: 50 g Schinken, 1 Ei Olivenöl, 500 g gewürfelte Zwiebeln, 500 g gekochte, gewürfelte Kartoffeln, 1 TL getrockneter Majoran, 60 g gehackter Schnittlauch, Salz, Pfeffer

Teig: 300 g Weizenmehl, 1 Ei, 1 TL Olivenöl, etwas Wasser

Für den Teig Mehl, Ei und Öl verkneten, evtl. Wasser dazugeben, damit ein geschmeidiger Teig entsteht. 30 min kühl ruhen lassen.

Für die Füllung klein geschnittenen Schinken im Öl anbraten, Zwiebeln dazu geben und unter Rühren schmoren lassen, bis die Zwiebeln goldgelb sind. Mit den Kartoffeln, dem Schnittlauch und dem Majoran verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann haselnussgroße Bällchen formen.

Den Teig zu 2 gleichgroßen Teigplatten dünn ausrollen. Die Bällchen auf eine Teigplatte verteilen, dann die andere Teigplatte darüber decken und die Teigtaschen ausschneiden. Dabei die Ränder jeweils mit den Fingern gut zusammendrücken.

In gesalzenem kochendem Wasser ziehen lassen, bis die Teigtaschen oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle entnehmen und in eine Schale geben. Mit geschmolzener Butter und Schnittlauch servieren.

VEGETARISCHES

Frika (Überbackenes Käse-Omelett)

8 rohe Kartoffeln, Öl oder Griebenschmalz, Salz, 320 g geriebener Käse

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben in heißem Öl oder Griebenschmalz auf kleiner Flamme braten. Kurz vor dem Garpunkt salzen. Käse unter die gegarten Kartoffeln mischen. Hitze erhöhen und das Kartoffel-Käse-Omelett von beiden Seiten goldbraun braten.

Ajdova Kasa z Gobami (Buchweizen mit Champignon)

250 g Buchweizengrütze, 750 ml Gemüsebrühe, 75 g Butter, 1 Zwiebel, 500 g braune Champignons, 60 g gehackte Petersilie, 250 ml Schmand, Salz, Pfeffer

Die Buchweizengrütze in einer beschichteten Pfanne rösten. Die Hitze reduzieren und vorsichtig die Gemüsebrühe angießen. Zugedeckt 10 -15 min köcheln lassen, bis die Grütze die Flüssigkeit aufgenommen hat.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die gewürfelten Zwiebeln darin goldgelb andünsten. Die Champignons vierteln und zu den Zwiebeln geben, etwas bräunen lassen. Die gehackte Petersilie und den Schmand dazu geben und erhitzen (nicht kochen). Mit der Grütze vermischen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Spinatterine

500 g frischer Spinat, 25 g fein gehackte Zwiebeln, 50 g Butter, 250 ml Sahne, 500 ml Hühnerbrühe, 2 Eier, 2 Eiweiß, Salz, Pfeffer

Zwiebeln und gehackten Spinat 10 min dünsten. Die Hühnerbrühe und die Sahne hinzugießen und weitere 15 min köcheln lassen. Eier, Eiweiß mit Salz und Pfeffer verquirlen und unter die Spinatmasse gießen. Die Spinatmasse pürieren und in kleine Förmchen füllen. Bei 120 Grad im Backofen im Wasserbad etwa 35-40 min stocken lassen. Die Spinatterine kann dekorativ auf Teller gestürzt werden.

DESSERT UND KUCHEN

Orehova Potica (Potica mit Walnussfüllung)

Teig: 75 g Zucker, 1 Würfel frische Hefe, ¼ l lauwarme Milch, 1 TI Salz, 500 g Mehl, 2 Eigelbe, 1 TI Vanilleextrakt, 30 ml Sonnenblumenöl, 1 TI Rum, Schale 1 Zitrone, 65 g zerlassene Butter, 1 Eigelb (verrührt) zum Einpinseln

Walnussfüllung: 250 g gemahlene Walnüsse, 5 ml Rum, 50 g Zucker, 45 ml Creme double

Aus der Hefe, 10 g des Zuckers und 60 ml Milch einen Hefeansatz herstellen. An einem warmen Ort 15 min gehen lassen. Mehl mit Salz in eine Schüssel geben. Eine Vertiefung in der Mitte schaffen und den Hefeansatz dort hinein geben. Etwas Mehl darüber stäuben. Eigelb mit dem restlichen Zucker, Vanilleextrakt, Öl, Rum und Zitronenschale aufschlagen. Restliche Milch und die Butter unterrühren. Die Mischung zum Mehl- Hefeansatz geben. Alles gut verkneten (erst mit dem Hefeansatz, dann mit dem Mehl). Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und mit den Händen kneten, bis der Teig weich und elastisch ist. Zurück in die Schüssel geben, mit einem Geschirrtuch abdecken und 1 ½ Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Für die Füllung aus Walnüssen, Zucker, Rum und Creme double eine Creme herstellen. Den Teig noch einmal kurz mit den Händen kneten und auf einer bemehlten Fläche rechteckig ausrollen. Die Walnusscreme auf dem Teig aufstreichen und aufrollen. In eine Kastenform oder auf ein Backblech legen. An einigen Stellen mit einer Stricknadel einstechen. Mit einem Tuch abdecken und noch einmal 1 ½ Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Kuchen mit dem Eigelb einpinseln und 40 – 50 min goldbraun backen. Wenn er in der Kastenform gebacken wird, vor dem Stürzen 15 min in der Form abkühlen lassen.

Pehtranova Potica (Potica mit Estragonfüllung)

Füllung: 0,1 l Sauerrahm, 80 g Butter, 80 g Zucker, 1 Ei, 50 g Semmelbrösel, 1-2 Bund frischer Estragon

Hefeteig wie bei der Walnusspotica zubereiten und gehen lassen.

Semmelbrösel in der Butter rösten und abkühlen lassen. Aus Sauerrahm, Zucker, Eier und den Semmelbröseln die Füllung anrühren. Estragon fein hacken. Backform buttern und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig fingerdick ausrollen und mit der Füllung bestreichen, feingehackten Estragon darüber streuen, fest zusammenrollen und sofort in die vorbereitete Backform legen. Noch einmal zugedeckt 30 min gehen lassen, dann bei 180 Grad 40-50 min backen.

Struklji (Buchweizenroulade mit Quark und Rosinen)

Teig: 1 kg Weizenmehl 405, 300 g Buchweizenmehl, 70 g Hefe, 1 Ei Zucker, Salz, 600 ml lauwarmes Wasser

Füllung: 250 g Walnusskerne, eine Handvoll Rosinen, abgeriebene Schale 1 Zitrone, 50 ml Milch, 50 ml Sahne

Aus den beiden Mehlsorten, Hefe, Zucker, Wasser und Salz einen geschmeidigen Hefeteig bereiten der sich gut vom Schüsselrand löst. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Walnusskerne, Zitronenschale, Rosinen, Milch und Sahne in einer Schüssel vermischen.

Den Teig in 20 gleichgroße Stücke teilen. Die Teigstücke mit der Hand länglich formen. Auf jedes Stück einen Löffel der Füllung geben. Dann zu einer Roulade aufrollen und noch einmal 10 Minuten gehen lassen. Die Rouladen in leicht gesalzenes kochendes Wasser geben und zugedeckt ca. 5 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen. Herumdrehen und ohne Deckel noch einmal 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Dann mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen und in Semmelbrösel wälzen.

Palacinke skutne (Pfannkuchen mit Quarkfüllung)

Teig: 230 g Mehl, 1 Prise Salz, 1 Zitronenschale reiben, 2 Eier, 600 ml Milch, Öl oder Margarine zum Braten

Füllung: 500 g Schichtkäse (bzw. Quark, der noch einmal ausgedrückt wurde/abtropfen lassen), 2 Eigelbe, 160 g Zucker, etwas Zitronensaft

Eier schaumig schlagen, das Mehl und die Milch nach und nach unterrühren. Salz und Zitronenschale unterschlagen. Den Teig 15 min ausquellen lassen. In einer beschichteten Pfanne Fett erhitzen und die Pfannkuchen darin ausbacken.

Für die Füllung den Schichtkäse mit dem Zucker und Eigelb zu einer glatten Masse verrühren. Mit dem Zitronensaft verdünnen, damit die Masse nicht zu fest wird.

Füllung auf die fertigen Pfannkuchen streichen und aufrollen.

Blejska kremna rezina (Blätterteigschnitten)

450 g Blätterteig aus dem Kühlregal, 300 ml Milch, 1 Streifen Zitronenschale, 3 Eigelbe, 50 g Zucker, 35 g Mehl, 1 Eiweiß, 450 g Mascarpone, 1 TL Rum, 1 TL Vanilleextrakt, 45 g Puderzucker

Den Blätterteig der Länge nach halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit einer Gabel überall einstechen. Einen Streifen in 10 Stücke markieren und nicht ganz mit dem Messer durchschneiden. Für 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Creme die Milch mit der Zitronenschale in einem Topf erhitzen. Die Eigelbe mit 15 g Zucker zu einer Eiercreme schlagen, das Mehl unterrühren, die Zitrone aus der Milch entfernen und die erhitzte Milch zur Eiercreme geben. Gut verrühren und abkühlen lassen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen.

150 g Mascarpone und den Rum in die Eiercreme geben, dann den Eischnee unterheben und den restlichen Mascarpone einarbeiten. Abgedeckt 30 min kühl stellen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Das Backpapier rund um den Teig mit Wasser befeuchten. Den Blätterteig 25 min goldgelb backen. Von der Creme 300 g abteilen und den Vanilleextrakt und 15 g Puderzucker unterrühren. Die restliche Creme aufschlagen. Den nicht markierten Teigstreifen auf eine Platte legen und erst die abgenommene Creme und dann die aufgeschlagene Creme darauf streichen. Den 2. Teigstreifen auflegen, mit Puderzucker bestreuen und an den Markierungen zerteilen.

Prekmurska Gibanica (Mohnstrudeltorte)

10 Gibanica-Teigblätter (oder Yufka-Teigblätter), 200 ml flüssige Butter

Mohnfüllung: 200 g sehr fein gemahlener Mohn, 50 g Zucker, 1 Pr. Zimt, 100 ml Sahne

Quarkfüllung: 400 g Frischkäse oder Hüttenkäse, 50 g Zucker, 2 Eigelb, 75 g Vanillezucker, 100 ml Creme fraiche, 1 Zitrone (Saft und Schale)

Nussfüllung: 250 g gemahlene Haselnüsse, 50 g Zucker, 75 g Vanillezucker, 100 ml Sahne, 1 TL Rum

Apfelfüllung: 500 g Äpfel (in dünne Scheiben gehobelt), 75 g Zucker, 1 Pr. Zimt, 80 g Rosinen

Eiguss: 150 ml Sahne, 75 g Zucker, 2 Eigelb

Die Füllungen vorbereiten/glatt rühren und bereitstellen.

Die Teigblätter gut mit flüssiger Butter einpinseln. Eine Backform mit 2 gefetteten Teigblättern auslegen, Mohnfüllung darüber gießen. Abwechselnd immer 2 gefettete Teigblätter und eine Füllung einfüllen, mit den letzten 2 gefetteten Teigblättern abschließen. Für den Eiguss die Zutaten verquirlen und über die Torte gießen. Bei 175 Grad etwa 1 Stunde backen, bis der Eiguss leicht gebräunt ist.

Bosman (Hochzeitsbrot)

800 g Weizenmehl, 1 TL Salz, 25 g Trockenhefe, 300 ml lauwarmes Wasser, 45 ml flüssigen Honig, 3 Eier, 75 g zerlassene Butter, 1 Eigelb, 15 ml kaltes Wasser

Mehl mit Salz und Hefe mischen. Das Wasser, Eier, Honig und Butter in die Mitte geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. An einem warmen Ort den Teig 2 Stunden gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat, zusammendrücken und noch einmal 10 min gehen lassen.

Den Teig in 10 Stücke teilen, 9 davon in 30 cm lange Stränge rollen. Ein Backblech einfetten, 4 Stränge ineinander flechten und auf das Blech legen. Dann 3 Stränge flechten und auf die 4 Stränge legen. Nochmal 2 Stränge verdrehen und auf die Mitte der letzten Flechten legen. Die Enden unterstecken, damit alles zusammenhält. Aus dem letzten Teigstück Dekoelemente wie Blätter und Blumen, Kugeln und Schmetterline herstellen und auf dem Laib verteilen. Den Laib mit etwas Öl einpinseln und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen, Eigelb mit dem kalten Wasser verquirlen und den Laib damit einpinseln. 45 min backen, bis das Brot goldbraun ist.