

# Koulourakia aus Greichenland

## Lecker



## ZUBEREITUNG

In einer mittelgroßen Schüssel Zucker mit Butter schaumig aufschlagen und nacheinander die beiden Eier einrühren. Milch, Vanilleextrakt sowie Salz ergänzen und vermengen. Orange abreiben, halbieren und auspressen. Die Hälfte von Orangensaft- und den gesamten Abrieb in die Schüssel geben und ebenfalls unterrühren. Nun Mehl und Backpulver hinein sieben und alles zügig zu einer glatten Masse verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kaltstellen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. In einer kleinen Schüssel ein Eigelb mit einem Esslöffel Milch zu einer Eistreiche verquirlen. Nach dem Kühlen vom Teig walnussgroße Stücke abbrechen und in etwa 15 cm lange Stränge formen. Jeden Strang in eine U-Form legen und zu einem Zopf flechten. Die Enden entweder verkleben oder auseinanderlegen, um an eine Osterhasenform zu erinnern. Die Teigstücke nun auf die Backbleche legen, mit der Eistreiche einpinseln und das Gebäck circa 15-20 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

### TIPP

Die Koulourakia kann man nach dem Einstreichen mit Sesamseed oder Hagelzucker bestreuen und dann backen.

## ZUTATEN

500 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
150 g Zucker  
125 g Butter  
70 ml + 1 EL Milch  
2 + 1 Eier  
2 TL Vanilleextrakt  
1 Bio-Orange  
1 Prise Salz

## UTENSILIEN

Mittelgroße Schüssel, Handmixer mit Quirlen und Knethaken, Feinsieb, Feinreibe, Zitruspresse, kleine Schüssel, Backpinsel