

Spanisches Ostergebäck Hornazo

Zutaten

für 2 mittelgroße Kuchen (4 Personen)

Der Teig:

400 g Mehl

1 Päckchen Backhefe

2 Eier

125 g Zucker

25 g Milch

30 Milliliter Anislikör

50 g Olivenöl

abgeriebene Schale einer Zitrone

½ - 1 Tl Anissamen

1 Prise Salz

2 größere Eier zur Dekoration, 5 Minuten gekocht

1 - 2 verrührtes Eigelb zum Bestreichen

Die Hefe

Den Hefewürfel mit etwas warmem Wasser auflösen und zwei Esslöffel Mehl einrühren. Eine halbe Stunde quellen lassen.

Der Aniszucker

1 El Zucker mit etwas Wasser verrühren und nach Geschmack Anissamen hinein geben und verrühren, so dass kleine Zuckerklümpchen entstehen, die gut haften, so lange sie feucht sind.

Zubereitung

Die Eier und den Zucker mit dem Rührgerät schaumig rühren. Die Milch dazu geben und verrühren, dann den Anislikör, die Anissamen, das Olivenöl, die Zitronenschale. Jeweils gründlich verrühren.

Mit einem Löffel die aufgelöste Hefe dazugeben und verrühren.

Das Mehl einrühren mit einer Prise Salz.

Sobald die Masse zu fest zum Rühren ist, den Teig 4 bis 5 Minuten mit den Händen weiter kneten. Zugedeckt mindestens eine halbe Stunde, besser zwei Stunden ruhen lassen.

Nach der Ruhepause eine Handvoll Teig für die kreuzförmige Befestigung der Eier abtrennen. Für

jeden Kuchen zwei fingerdicke Bänder aus Teig rollen.

Den restlichen Teig in zwei gleich große Stücke teilen und jedes Stück in gleicher Weise behandeln.

Eine Teigkugel formen und diese leicht abflachen. Ein gekochtes Ei in die Mitte legen. Die Teigbänder kreuzförmig auf das gekochte Ei legen und darauf achten, dass die Enden fest im Teig sitzen.

Den Kuchen dünn mit dem Eigelb bestreichen und die Aniszuckerklümpchen nach Belieben darauf verteilen.

Beide Kuchen auf Backpapier setzen und bei 180 Grad eine halbe Stunde backen.