



Kulitsa

Aineet: 2 pääsiäisleipää
5 dl maitoa
50 g hiivaa
1 tl suolaa
2 ½ dl sokeria
½ g saframia (tai 2 tl kardemummaa ja 2 tl vanilliinisokeria)
3 munaa
200 g pehmeää voita tai margariinia
noin 16 dl vehnäjauhoja
Voiteluun:
1 muna
Koristeluun:
mantelilastuja

Valmistus: Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Vatkaa joukkoon suola, sokeri, mausteet ja munat.

Alusta taikina kimmoisaksi vehnäjauhoilla ja lisää loppuvaiheessa pehmeä rasva. Kohota taikina kaksinkertaiseksi.

Jaa kohonnut taikina kahteen osaan ja pyöritä limpuiksi. Koristele limput taikinasta muotoilluin kirjaimin XB (Kristus on ylösnoussut). Kohota limput.

Voitele ne munalla, ripottele pinnalle mantelilastuja ja paista 225C:ssa noin 25 minuuttia.