Foto: © Natalia Mylova / Fotolia

Folar da Pascoa

Mit einem portugiesischen Oster-Kuchen die Oster-Gäste beeindrucken ■ Rezept von Ana Paula Goyke

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten + 30 Minuten
Ruhezeit: 90 Minuten
Backzeit: 45–50 Minuten

Zutaten für 6 Personen:
- 900g Weizenmehl
- 125g Zucker
- 125g Butter
- 200ml lauwarme Milch
- 40g Bio-Trockenhefe
- Orangensaft von einer Orange
- 3 Eier
- 1 Kaffeelöffel Zimt
- 1 Kaffeelöffel Anis (erva-doce)
- Salz

Zum Dekorieren:
- 1 geschlagenes Ei
- 1 gekochtes Ei

Zunächst die Hefe in der warmen Milch auflösen. Dann die Milch zusammen mit Hefe, Mehl, Zucker, Butter, Orangensaft, Eier, Zimt, Anis und ein kleines bisschen Salz in einen großen Topf legen und alles entweder mit den Händen oder mit dem Mixer sehr gut mischen. (Ich mache es immer mit den Händen…) Der Teig wird weich, hat aber eine festere Konsistenz als ein Kuchenteig. Ein bisschen Mehl darüber streuen und mit einem Tuch bedecken. Den zugedeckten Teig an einem warmen Ort 90 Minuten gehen lassen.

Bestreuen Sie eine Arbeitsfläche mit Mehl und legen Sie den Teig darauf. Mit bemehlten Händen schlagen Sie den Teig bis er nicht mehr klebt. Wenn nötig, ein bisschen mehr Mehl dazugeben.

Folar da Páscoa formen (macht richtig Spaß!): Nehmen Sie ⅓ des Teigs und formen Sie damit zwei Röllchen. Der Rest des Teiges wird zu einer Kugel geformt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt. Mit den Händen den Teig etwas flach drücken, sodass ein Kreis entsteht. Das gekochte Ei mit Schale in die Mitte des Teiges legen. Machen Sie ein X mit den beiden Teigröllchen und legen Sie es über das Ei. Drücken Sie die Spitzen der Röllchen leicht an und bepinseln Sie das Ganze mit dem geschlagenen Ei. Im vorgewärmten Backofen (180°C) ca. 45–50 Minuten backen, bis der Folar goldbraun ist.

Tipp: Der Folar schmeckt am nächsten Tag getoastet und mit Butter noch besser! Hhmmmm, ich liebe es! Boa Páscoa!