

## Die heimatliche Kochecke!

### Cozonac (Süßbrot)<sup>1</sup>

#### Zutaten:

1 Kg. Mehl,  
7 Eigelb, 4 Eiweiß,  
300 gr. Zucker,  
250 gr. Butter,  
2 Eßlöffel Öl,  
1 Eßl. Rum,  
Vanille,  
Abgeriebenes von 1-2 Zitronen,  
50 gr. Hefe (3 Würfel),  
1 gestr. Teelöffel Salz,  
Milch, etwa ein knapper halber Liter.

Alle Zutaten müssen warm sein.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Vertiefung machen. Von der Milch eine Tasse aufkochen und mit einem Schneebesen in die Vertiefung mit etwa 3 Eßl. Mehl gut einrühren, darauf achten, daß sich keine Klümpchen bilden. Abkühlen lassen. Inzwischen die Hefe in einer Tasse mit einer Prise Zucker und etwas lauwarmer Milch glattrühren und zu dem überbrühten Mehl in der Schüssel beimischen.

Mit etwas Mehl bestäubt, läßt man diesen Vorteig an einem warmen Ort etwa 1½ Stunde gehen. Während dieser Zeit rührt man in einer anderen Schüssel, die in warmem Wasser steht, die 7 Eigelb mit dem Zucker schaumig, fügt diese Masse dem Vorteig bei, deckt ihn wieder zu und läßt ihn nochmals 1½ Stunde gehen. Der steifgeschlagene Schnee, das Abgeriebene der Zitronen, Salz, Rum und Vanille werden dem Vorteig beigemischt und alles gut verrührt. Falls erforderlich, den Rest Milch hinzufügen und alles tüchtig kneten und schlagen. Nach und nach die zerlassene warme Butter und das Öl einkneten. Der Teig muß weich und wattig sein und wird eine halbe Stunde bearbeitet, bis er sich von der Schüssel löst, »pfeift« und »schwätzt« und Blasen wirft. Nach Belieben können zum Schluß Rosinen, Korinthen oder gehackte Walnüsse untergeknetet werden. Den Teig nochmal an warmem Ort gehen lassen, er muß sich verdoppeln. In gut gefetteten Kastenformen nochmal 1/4 Stunde gehen lassen, mit verquirltem Ei bestreichen und in den vorgeheizten Ofen schieben. Backzeit etwa 35 bis 50 Minuten, je nach Größe der Form. In der Hälfte der Backzeit die Hitze etwas drosseln, der Cozonac soll nur goldbraun werden. Eventuell mit Pergament oder Alufolie abdecken. Stäbchenprobe machen, er darf nicht austrocknen.

Gerlinde Stiller

---

<sup>1</sup> [Wikipedia Cozonac](#)