

Tschechien: Vánočka

Die tschechische Folklore ist reich an Traditionen und Aberglauben. Da überrascht es nicht, dass auch der klassischen Vánočka (Weihnachtsbrot) zu Weihnachten viele außergewöhnliche Kräfte zugeschrieben werden. Füttert man Kühen beispielsweise ein Stück Vánočka, so sollen sie im kommenden Jahr reichlich Milch geben. Für fleißige Bienen legt man das Brot vor die Bienenstöcke und sichert so die Honigproduktion – oder man wirft ein Stück davon in den Brunnen, für gute Wasserqualität.

Rezept: Einen Würfel Hefe mit drei Esslöffeln lauwarmer Milch und einem Esslöffel Zucker anrühren. Eine Mulde in 500 Gramm Mehl drücken und die Mischung 20 Minuten stehen lassen. 250 Milliliter Milch, 100 Gramm Zucker, 125 Gramm Butter, zwei Eier und eine Prise Salz sowie 150 Gramm Rosinen hinzugeben, verkneten und eine Stunde ruhen lassen. Teig erneut durchkneten, in sieben Stränge teilen. Daraus je einen Zopf aus vier beziehungsweise drei Strängen flechten und aufeinanderlegen. Ein Eigelb mit einem Esslöffel Milch verrühren, den Zopf damit glasieren, mit Mandeln bestreuen und bei 175 Grad für eine Stunde backen.

