

UNSER HOFKÄSE-REZEPT FÜR OSTERN



Pascha: Russischer Osterquark

Das braucht man:

1 kg Quark
250 g Butter
400 g Mandeln oder mehr
250 g Korinthen oder mehr
100 g Orangeat
Saft und Zesten von
2 Zitronen
Rum

Und so wird's gemacht:

Einmal im Jahr - nämlich an Ostern - gibt es in Russland die Süßspeise Pascha. Das Dessert wird auch als Passcha, Pasha oder Paskha bezeichnet, in Anlehnung "Pascha", das russische Wort für Ostern. Mit dieser Süßspeise beenden Christen in Russland die Fastenzeit. Das Dessert sieht aus wie eine abgestumpften Pyramide oder ein flacher Kegel. Die traditionelle Dekoration besteht aus den russischen Buchstaben XB - die Abkürzung für "Christos Woskres", zu Deutsch: "Christus ist auferstanden". Wir kennen Pascha als Russischen Osterquark.

Den Quark über Nacht in einer Windel oder Küchenhandtuch aufhängen um ihn zu entwässern.

Mandeln überbrühen und abziehen, zum Teil fein mahlen. Einige Mandeln und Korinthen zum garnieren übrig behalten. Einen Teil der Korinthen in Schnaps einlegen.

Butter schaumig rühren, den Quark, die gemahlene Mandeln, Korinthen und Zitronat dazugeben.

Von der Zitrone die Zesten und den Saft dazugeben.

Die Masse in Pyramidenform aufschichten, mit den Mandeln garnieren (möglichst über Nacht ziehen lassen).

Zusammen mit Tee genießen (dann rutscht es besser).