



Litauen – Kuciukai

Das Kuciukai Gebäck aus Litauen ist ein traditionelles Gericht zu Weihnachten. Die kleinen Kekse werden aus Hefeteig und Mohn hergestellt. Meistens tunken die Litauer und Litauerinnen die Kekse in Mohnmilch. Als Art Suppe gehört dies zu Heiligabend.

Zutaten

Teig

- 200 g Mehl
- 4 g Trockenhefe
- 50 g Zucker
- 30 g Butter
- 100 Milliliter Milch
- 1 Eigelb
- 40 g Mohn
- Salz

Mohnmilch

- 1 Tasse Mohnsamen
- 1 Liter Wasser
- 4 Esslöffel Zucker o. Honig



Litauen- Kuciukai (Bildrechte: Canva)

Zubereitung

Die Hefe mit dem Zucker und etwas warme Milch auflösen. Mehl, Zucker, zerlassene Butter, Milch, Eigelb, Mohn und Salz mit dem Rührhaken zu einem Teig verquirlen. Die Hefemischung dazugeben und verrühren. Abgedeckt im lauwarmen Backofen eine Stunde gehen lassen.

Die Backofentemperatur auf 190 Grad Celsius stellen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig nochmals verkneten und zu kleinen Würsten rollen. Diese in Stücke schneiden und auf das Backblech legen. Zehn Minuten backen lassen, aus dem Backofen holen und auskühlen lassen.

Für die Mohnmilch den Mohn mit kochendem Wasser überbrühen und 2-3 Stunden quellen lassen. Das Wasser abgießen und den Mohn zerquetschen. Dann kochendes Wasser, oder wer mag, Milch zugießen, Zucker nach Geschmack und gut umrühren. Die Kuciukai hineingeben und genießen.