

Vasilopita (zyprischer Neujahrskuchen)

Am Neujahrstag schneiden zyprische Familien den Vasilopita an, um ihr Haus zu segnen und Glück für das neue Jahr zu bringen.

Vasilopita ist ein Neujahrskuchen auf Zypern, der eine versteckte Münze oder ein Schmuckstück enthält. Der Sage zur Folge, winkt dem glücklichen Finder des Geldstückes das ganze nächste Jahr Geld und viel Glück.



Ευτυχισμένο το νέο έτος (Eftychisméno to néo étos) – Frohes neues Jahr!

Zutaten:

- Runde Kuchenform ca. 20-25cm Durchmesser (am besten eine Springform)
- 1 Tasse Butter, auf Raumtemperatur aufgeweicht
- 2 Tassen Kristallzucker
- 1 Teelöffel geriebene Orangenschale (optional)
- 2cl Cognac
- 5 große Eier
- 2 EL Wasser oder frisch gepresster Orangensaft
- 2 Teelöffel Vanilleextrakt
- 3 Tassen Mehl
- 1 Teelöffel gemahlene Mahleb oder Muskatnuss (verwenden Sie Muskatnuss, wenn Sie Mahleb nicht finden können)
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1/2 Tasse Mandelsplitter
- 2 Esslöffel Sesam
- 1 Münze (eine 2€-Münze ist am besten)

Zubereitung:

Backofen auf 160°C vorheizen.

Stellen Sie sicher, dass die Butter auf Raumtemperatur aufgeweicht ist.

Butter und Kristallzucker in eine große Schüssel geben und mit einem elektrischen Mixer bei mittlerer Geschwindigkeit rühren, bis alles gut vermischt ist. Fügen Sie die Orangenschale hinzu und rühren Sie die Masse bei niedriger Geschwindigkeit, bis alles vermengt ist.

Trennen Sie 3 der Eier und fügen Sie die Eigelbe nacheinander in die Masse hinzu. Vermengen Sie diese dabei bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem Mixer. Die 3 Eiweiß beiseitestellen.

Fügen Sie nun die zwei verbliebenen ganzen Eier einzeln hinzu und rühren Sie diese in die Masse. Vanille und Wasser hinzufügen und rühren, bis alles gut vermischt ist.

Mehl, optional Mahleb und Backpulver zusammen in eine große Schüssel sieben. Die trockenen Zutaten langsam zur Buttermischung geben und bei niedriger Geschwindigkeit rühren, bis alles gut vermengt ist.

Die 3 getrennten Eiweiße in eine mittelgroße Schüssel geben und mit einem Schneebesen kräftig schlagen, bis die Masse schaumig ist. Das Eiweiß mit einem Gummispatel unter den Teig heben.

Fetten Sie eine runde Kuchenform und gießen Sie den Teig in die Form. Die Münze in den Teig geben und den Teig mit einem Gummispatel gleichmäßig in der Form verteilen.

Mandeln und Sesam auf den Teig streuen.

Stellen Sie die Kuchenform in die Mitte des Ofens und backen Sie ihn etwa 70 Minuten lang bis die Oberseite goldbraun ist und ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber (ohne Anhaftungen) herauskommt.

Der abgekühlte Kuchen wird dann in kleinen Quadraten (ca. 2cm x 2cm) geschnitten.

Jeder Gast darf sich dann ein Stück des geschnittenen Kuchens auswählen. Der jüngste Gast fängt an. Nach der Wahl wird das gewählte Stück Kuchen vorsichtig entfernt und geschaut, ob das Geldstück sichtbar ist. Dabei bis auf den Grund des Kuchenblechs schauen.

Ist das Geldstück sichtbar, auch wenn nur der Rand sichtbar ist, hat der Wähler des entsprechenden Kuchenstücks gewonnen.

Der Sieger darf das Geldstück behalten und das ganze Jahr nicht ausgeben. Damit hat er immer Geld in der Tasche 😊.



Viel Spaß beim Nachbacken, vieler Erfolg und ein frohes neues Jahr.