

Кулич пасхальный

1 кг муки, 1,5 стакана молока, 6 яиц, 300 г масла или маргарина, 1,5-2 стакана сахара, 40-50 г дрожжей, 3/4 чайной ложки соли, 150 г изюма, 50 г цукатов, 50 г миндаля, 1/2 пакетика ванильного сахара, 4-5 измельченных зерен кардамона.

В 1,5 стаканах молока развести дрожжи, всыпать 4 стакана муки и замесить тесто. Добавить соль, сахар, растертый добела с яичными желтками, растопленное масло или маргарин, яичные белки, взбитые в пену, все это перемешать. Сверху посыпать мукой, накрыть и поставить на ночь в теплое место, защищенное от сквозняков.

Утром добавить остальную муку, ванильный сахар, вымесить тесто. Тесто накрыть и поставить в теплое место для подъема.

После того как тесто поднимется, прибавить изюм, миндаль, цукаты и пр., перемешать, разложить в формы и поставить в нежаркую духовку.