

## ***Pupi cu ll'ova***

***ein Ostergebäck, das in Südtalien  
in der Karwoche mit den Kindern,  
für Familie Freunde  
und Bekannte gebacken wird  
und am Ostermontag gegessen wird.***

Mit einem Rezept kann man 8 bis 10 backen.

Deswegen kocht man erstmal **10 Eier** hart.

Für das Gebäck:

**1000 g Weizenmehl**

**300 g Butter**

**400 g Zucker**

**5 Eier**

**6 g Hirschhornsalz (E503)** --- (wenn nicht  
vorhanden 3 Teelöffel Backpulver)  
geriebene Schale von **1 große Zitrone**

Alle Zutaten gut zusammenkneten.

Auf der Arbeitsfläche ausrollen.

Tauben, Herzen, Körbe, Fische ausschneiden,  
schmale Streifen, die kreuzförmig auf die Eier  
gelegt werden, ausschneiden.

Teig mit etwas **Milch** bepinseln.

Eier auf die Teigforme legen  
(kann 1 oder 2 oder 3 sein).

Streifen auf jedes Ei wie ein Kreuz legen  
und an den Teig drücken.

Mit **bunte Zuckerstreusel** bestreuen.

Im Ofen bei 175 °C backen (bis goldbraun  
und gut durchgebacken ist).

