

**Zeitschrift:** ZeitBild  
**Herausgeber:** Schweizerisches Ost-Institut  
**Band:** 12 (1971)  
**Heft:** 7

**Rubrik:** Für diesmal etwas Gutes aus Russland : oesterliche Rezepte

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 18.04.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Für diesmal etwas Gutes aus Russland

# Oesterliche Rezepte

Osterbräuche sind von Land zu Land, von Gegend zu Gegend verschieden. Für die Gläubigen der orthodoxen Kirche — und dann auch für weitere Kreise der Bevölkerung in ihrem Einflussbereich — ist neben dem Eierfärben das Backen von Osterbrot Tradition; sie heissen in Griechenland Pas-cha (was zugleich das Wort für «Ostern» ist), in Russland Kulitschi. Pas-cha als russische Osterspise ist eine leckere Quarkpyramide. Sie stehen für die Produkte, auf die während der Fastenzeit verzichtet wird: Sieben Wochen vor Ostern beginnt für die traditionsbeflissenen Orthodoxen das grosse Fasten; sieben Wochen lang weder Milch noch Eier, weder Butter noch Fleisch...

Und zum österlichen Mitternachtsgottesdienst bringen die Frauen dann ein paar gefärbte Eier, einen Kulitsch und eine Pas-cha mit, die vom Priester geweiht werden. Nach der Auferstehungsfeier, die bekanntlich in der orthodoxen Konfession das zentrale Ereignis im Kirchenjahr darstellt, begibt man sich zum buchstäblichen Breakfast nach Hause oder zu Freunden und geniesst u. a. die spezifischen Ostergerichte: *Kulitsch* und *Pas-cha*, deren Rezepte Sie ausprobieren können. Das Rezept für die dadurch in gewissem Sinn symbolisierte *Osterfreude* ist ja in allen Ländern dasselbe!

### Pas-cha (Süssspeise)

Zutaten:	Oder:
800 g Quark	1200 g Quark
400 g Zucker	700 g Zucker
6 Eigelb	400 g Butter
300 g Butter	3 dl Rahm
Zitronat	8 Eigelb
(Stangen-)Vanille	Zitronat
	Vanille

#### Zubereitung:

Quark trocknen (direkt bei der Molkerei gekaufter ist weniger feucht!) und sieben (bzw. durch Passievite treiben). Zucker und die gekochten Eigelb zusammen passieren, dann hierzu die (weiche) But-

ter geben, mit Quark vermischen und danach die andern Zutaten beifügen, zuletzt den Rahm.

Die Form (traditionellerweise eine auf dem Kopf stehende Pyramide aus Holz, bei der die Spitze abgeschnitten ist; man kann als Ersatz Familienpackungs-Joghurtbecher nehmen, in deren Boden man ein paar Löcher gestochen hat) wird mit feuchtem Gazestoff ausgelegt, die Pas-cha-Masse hineingepresst, der Deckel (evtl. ein Tellerchen) draufgelegt und dieser beschwert, um überschüssige Feuchtigkeit auszupressen: je nach Belieben 1—2 Tage so an kühlem Ort stehen lassen, natürlich in einer Schüssel zum Auffangen der Flüssigkeit. Je länger man presst, desto trockener wird die Pas-cha.

Zum Schluss wird die Pyramide gestürzt und mit den Buchstaben XB (für Christus voskresse — Christus ist auferstanden) verziert — aus Zitronat oder ähnlichem.

### Kulitsch: Osterbrot

#### Zutaten:

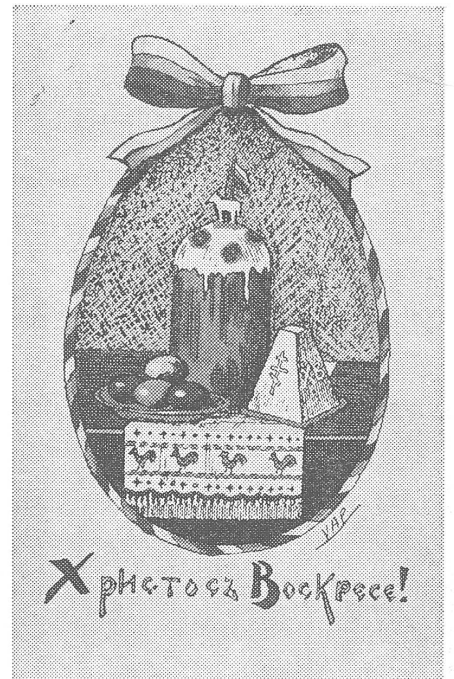
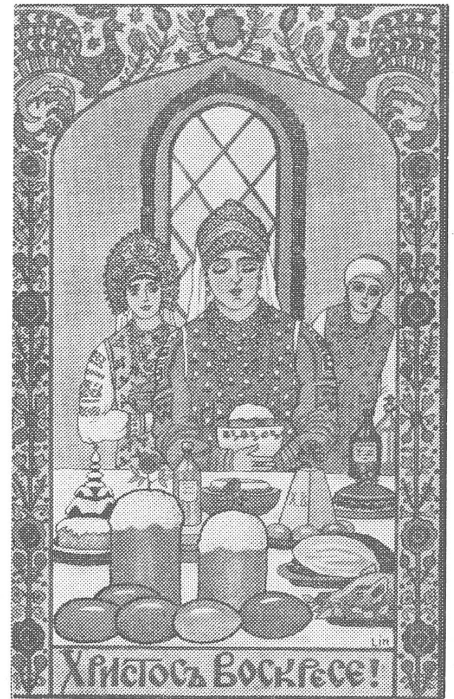
1 kg Mehl	Zitronenschale
350 g Zucker	60—70 g Hefe
200 g Butter	1 Prise Salz
6 Eigelb	Orangeat, Zitronat
3 Eiweiss	Weinbeeren nach Belieben
Etwa ¼ l Milch	Evtl. 100 g gemahlene
2 P. Vanillezucker	Haselnüsse

#### Zubereitung wie bei jedem Hefeteig:

Hefe, etwas laues Wasser, dann Teil Zucker, etwa 100 g Mehl und Teil Milch (lau!) vermengen und eine gute halbe Stunde aufgehen lassen. Eigelb mit Zucker und Butter verrühren, dann nach und nach übrige Zutaten sorgfältig beimengen. Der Teig sollte nicht zu trocken werden.

Zu ⅓ füllt man ihn nun in (nicht kalte!) gefettete oder mit Pergamentpapier ausgelegte Formen und bäckt die Kulitschi etwa eine Stunde bei 200°. In der Form etwas abkühlen lassen.

Zum Schluss können die Kulitschi mit einem Guss aus Puderzucker und Wasser «verschönt» werden. Die Kulitschi sind traditionellerweise höher als dick, deshalb sollten die Formen zylinderförmig sein, z. B. 1-kg-Nussella-Kesseli u. ä.



Zum russischen Ostertisch: Pas-cha, Kulitsch und Eier.

Herausgeber: Schweizerisches Ost-Institut • Domizil: Jubiläumsstrasse 41, CH - 3000 Bern 6 • Telefon 031 43 12 12 • Telex: 32 728 • Telegramm: Schweizost • Redaktion: Peter Sager, Christian Brügger • Mitwirkung: Die wissenschaftlichen Mitarbeiter des Ost-Instituts und Auslandskorrespondenten • Administration und Inseratenverwaltung: Peter Dolder • Druck: Verbandsdruckerei AG Bern • Jahresabonnement Fr. 24.— (Ausland Fr. 26.—; DM 24.—), Halbjahr Fr. 13.— (Ausland Fr. 14.—; DM 13.—), Einzelnummer Fr./DM 1.— • Insertionspreise: Gemäss Inseratenpreisliste Nr. 3 • Postcheck ZeitBild 30-24 616 • Banken: Spar + Leihkasse Bern, Konto 153.400.50; Deutsche Bank, Frankfurt a. M., Konto 78-2409.

Das Schweizerische Ost-Institut widmet sich der Forschung und Information über internationale Entwicklungen • Tätigkeitsgebiete: ZeitBild (Zweiwochenzeitung) • Bulletin d'études politiques (Monatszeitung) • Informationsdienst (Presseübersicht aus kommunistischen Staaten) • Wirtschaftsdienst (Nachrichten über die Wirtschaftsentwicklung in Osteuropa) • Freier Korrespondenz-Dienst (Artikel für die Presse) • Service de presse I. S. E. (Artikel für die Presse) • Swiss Press Review and News Report (englischer Wochendienst, für Redaktionen in Asien und Afrika kostenlos) • Revista de la Prensa Suiza y Noticiario (spanischer Wochendienst für Redaktionen in Zentral- und Südamerika kostenlos) • Revue de la Presse Suisse - Informations - Commentaires (französischer Wochendienst, für Redaktionen in Afrika und im Nahen Osten kostenlos) • Arabischer Pressedienst (für Redaktionen im Nahen Osten und in Nordafrika kostenlos) • Mitteilungsblatt für die Freunde des SOI • Vortragsdienst • Buchhandlung (kostenlose Monatsübersicht: Das politische Buch) • Verlag.