

24 żółtka, ćwierć szklanki mleka, 60 g drożdży, 250 g mąki, 200 g cukru, 100 g masła, pół laski wanilii, 50 g rodzynków, szczypta soli

Żółtka ubić na parze z cukrem, aż zbieleją. Pół szklanki mąki wymieszać z łyżeczką cukru i rozdrobnionymi w mleku drożdżami. Do dobrze ubitych żółtek dodać mąkę, wanilię, sól; wymieszać połączyć z rozczyntem i wyrabiać ok. 60 minut. Przykryć ściereczką, odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Gdy ciasto urośnie wlać sklarowane masło, dodać umyte i sparzone rodzynki i wyrabiać ok. 40 minut; ponownie odstawić do wyrośnięcia. Gdy dwukrotnie powiększy swoją objętość, nakładać ciasto w wysmarowane tłuszczem formy, a gdy ponownie urośnie, wstawić do gorącego piekarnika i piec ok. 60 minut.

wg Hanny Szymanderskiej