

# Hefe-Osterbrot

Ein einfaches Brot für den Osterbrunch

15 - 20 Scheiben



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

200 ml Milch

80 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

etwa 1 EL Milch

- ① **Vorbereiten:**  
Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

- ② **Hefeteig:**  
Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen. Warme Milch-Fett-Mischung dazugeben und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen.

- ③ **Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einer Kugel formen. Die Kugel auf dem Backblech zugedeckt etwa 30 Min gehen lassen. Backofen vorheizen.**

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Das Brot mit einem scharfen Messer kreuzweise etwa 1/2 cm tief einschneiden. Eigelb mit Milch verquirlen und das Brot damit bestreichen. Backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 30 Min.**

Das Brot mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck ist einfriergeeignet.
- Bestreuen Sie das Brot vor dem Backen mit gehobelten oder gehackten Mandeln, Pistazien oder Hagelzucker.

