

Osterbrot

Köstliches Brot mit Mandeln und Rosinen für das Frühstück an den Ostertagen.

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

250 ml Milch

100 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

1 Ei (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

100 g Orangeat

100 g Zitronat

100 g Rosinen

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

1 Vorbereiten:

Für den Teig Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse, Ei, Eiweiß und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Mandeln, Orangeat, Zitronat und Rosinen zum Schluss unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen.

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal durchkneten. Den Teig zu einem runden Laib (Ø etwa 18 cm) formen, auf das Blech legen und zugedeckt so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Eigelb mit Milch verschlagen. Das Brot -nicht zu tief- kreuzweise einschneiden, mit der Eigelb-Milch bestreichen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Min.

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben Zitronat und Orangeat fein hacken.
- Das Brot kann man gut einfrieren.

