

Süßes Osterbrot

Der klassische Hefezopf als runder Knoten - so wird er ganz einfach Schritt für Schritt geflochten. Köstlich noch offenwarm zum 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 und

Bestreuen:

1 Eigelb (Größe M)

etwa 2 EL Milch

etwa 1 EL Dr. Oetker gehackte

Pistazien

etwa 1 geh. EL Dr. Oetker gehackte

Mandeln

Wie backe ich ein geflochtenes Hefebrot?:

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

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.

3 Osterbrot flechten:

Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 4 gleich große Stücke teilen. Diese zu etwa 50 cm langen Rollen formen. Die Rollen mittig über Kreuz legen, dabei liegt eine Rolle über und eine unter den anderen Rollen.

4 Zuerst die Enden der untenliegenden Rollen gegen den Uhrzeigersinn über die davon links liegenden Rollen legen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 5 Anschließend die dann untenliegenden Enden im Uhrzeigersinn über die rechts liegenden Rollen legen.
- 6 Die Enden unter den Knoten legen und etwas zusammendrücken. Den Knoten auf Backpapier auf das Backblech legen und nochmals etwa 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Backofen vorheizen.

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

- 7 **Osterbrot bestreichen und bestreuen:**
Eigelb mit Milch verquirlen und den Knoten damit bestreichen. Mit Pistazien und Mandeln bestreuen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck ist einfriergeeignet.

