

Osterbrot

Zutaten:

500g Mix B

7g Salz

90g Rohrzucker (alternativ normaler Zucker)

20g Vanillezucker

21g Frischhefe oder 1 Packung Trockenhefe

3 Eigelb

90g weiche Butter

450g lauwarme Milch (ca. 32°C)

flüssiges Zitronenaroma oder geriebene Zitrone



Füllung:

100g Rosinen, gewaschen, abgetropft und mit 20g Rum vermischt

100g gestiftete Mandeln, die vorher leicht angeröstet wurden für das Aroma

zum Bestreichen:

1 Ei mit etwas Milch und einer Prise Salz verquirlt

Herstellung:

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, dann die Eigelbe unterrühren.

Als Erstes die Hefe-Ei-Milch in die Rührschüssel geben, dann die Butter und anschließend alle trockenen Zutaten.

Zum Schluss ein paar Tropfen flüssige Zitrone oder etwas geriebene Zitronenschale dazugeben.

Nun den Teig so lange bei mittlerer Geschwindigkeit kneten, bis er glatt und geschmeidig ist.

Eine Minute vor Ende der Knetzeit die Rosinen und gestifteten Mandeln zum Teig geben.

Der Teig ist sehr weich und muss jetzt abgedeckt in der Schüssel für 45 min an einem warmen Ort ruhen.



Den Teig nach der Ruhe auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und etwas kneten, sodass eine glatte, runde Kugel entsteht. Bitte nicht zu fest bearbeiten, da sonst die Struktur des Teiges beschädigt wird.

Passend den Ofen auf 170°C Umluft oder 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Dabei eine leere, feuerfeste (Metall-)Form auf dem Boden des Ofens mit erhitzen.



Den Teig halbieren, 2 Kugeln formen und zu 2 Broten formen. Die Brote auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit der Ei-Milch-Mischung gleichmäßig bestreichen.

25 - 30 min garen lassen.

Nach der Hälfte der Gare die Brote mit der Milch-Ei-Mischung nochmals gleichmäßig abstreichen; der Teig ist zu diesem Zeitpunkt empfindlich!

Nach der Gare die Brote nochmals dünn abstreichen, dann die Brote rautenförmig ca. 5mm tief einschneiden und dann Hagelzucker und gestiftete Mandeln drüberstreuen.

Nun das Backblech in den vorgeheizten Ofen geben und ungefähr 100ml Wasser in die feuerfeste Form schütten.

Den Ofen sofort schießen und ca. 35 - 50 min backen.

