

Leicht 

Osterbrot von Frau Susi

Zutaten

250 ml Milch
80 g Butter
½ Würfel frische Hefe
500 g Mehl
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Bio-Zitrone, Abrieb
2 Prisen Salz
1 Ei
50 g gehackte Mandeln
100 g Rosinen

Zum Bestreichen

1 Eigelb
2 EL Milch

Dauer

20 Minuten Zubereitung
75 Minuten ziehen lassen
35 Minuten Backen

Zubereitung

- 1 Milch und Butter in einem Topf bei niedriger Hitze lauwarm erwärmen. Die Hefe hineinbröseln und kurz stehen lassen, bis sie sich aufgelöst hat.
- 2 Mehl, Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz in eine große Schüssel geben und gut vermischen. Die lauwarml Milch-Butter-Hefe-Mischung sowie das Ei dazugeben und alles für ca. 5 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.
- 3 Rosinen und gehackte Mandeln vorsichtig unterheben, bis sie gleichmäßig im Teig verteilt sind.
- 4 Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort für 45 Minuten gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 5 Den Teig zu einem runden Fladen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Abgedeckt nochmals für 30 Minuten ruhen lassen.
- 6 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Oberfläche des Teigs mit einem scharfen Messer kreuzartig einschneiden. Eigelb mit Milch verquirlen und das Brot damit gleichmäßig bestreichen.
- 7 Das Osterbrot 30–35 Minuten goldbraun backen.