



## Rezept für ein Osterbrot

250 ml Milch, 80 g Butter, 500 g Mehl, 80 g Zucker, 1 TL Zitronenabrieb, 1 Prise Salz, ½ Würfel frische Hefe, 50 g gehackte Mandeln, 100 g Rosinen, 1 Ei, 2 EL Milch, etwas Hagelzucker zum Bestreuen, etwas Mehl zur Teigverarbeitung

### 1. Schritt

250 ml Milch, 80 g Butter, 500 g Mehl, 80 g Zucker, 1 TL Zitronenabrieb, 1 Prise Salz, ½ Würfel frische Hefe

Milch in einem Topf erwärmen. Butter in Stücken zugeben und schmelzen lassen. Mehl mit Zucker, Zitronenabrieb und Salz in einer Schüssel vermischen. Hefe hinein bröckeln. Lauwarmen Milch-Mix zugeben. Zutaten 5 Min. mit den Knethaken zu einem glatten Teig kneten.

### 2. Schritt

50 g gehackte Mandeln, 100 g Rosinen, etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Rosinen und Mandeln kurz unterkneten. 45 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einem Fladen (ca. Ø 22 cm) formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.

### 3. Schritt

1 Ei und 2 EL Milch zum Bestreichen, etwas Hagelzucker zum Bestreuen

Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Die Oberfläche des Teigfladens kreuzartig einschneiden. Ei mit Milch verquirlen und das Brot damit bestreichen. Nach Belieben mit Hagelzucker oder weiteren Mandeln bestreuen. Im unteren Drittel des Backofens ca. 30 Minuten backen.

**Tipp:** Wenn du keine Rosinen magst, lass diese einfach weg oder ersetze sie durch getrocknete Cranberrys.

**Viel Freude beim Backen und guten Appetit!**

Quelle:

<https://www.einfachbacken.de/rezepte/osterbrot-suess-luftig-locker>