

## Osterbrot

Grundlage für das Osterbrot ist ein Zopf Teig, der sich als Zopf, als Kranz oder als Osternest formen lässt. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Damit Vertiefungen für die bemalten Eier entstehen, kann man rohe kleine Kartoffeln mitbacken; diese können nachher weiter verwendet werden.



## Rezept

1 kg	Weissmehl
3-4 TL	Salz
50-100 g	Zucker
1	Zitrone, Schale
50 g	Hefe
2 TL	Zucker
1/2 l	Milch
2	Eier
200 g	Butter
100 g	Sultaninen (wenn gewünscht)
1	Ei zum Bestreichen

Mandelscheiben, Hagelzucker o.ä. zum Bestreuen



Das Mehl in eine Schüssel sieben; Salz, Zucker und Zitronenschale darunter mischen.

Hefe, 2 TL Zucker in einem Teil der Milch auflösen und dann die geschmolzene Butter mit der Restmilch und den 2 Eiern gut vermischen und zusammen zum Mehl geben. Den Teig kneten evt. klopfen bis er sehr feine Poren aufweist. Erst am Schluss Sultaninen darunterziehen. Teig an der Wärme ruhen und ums Doppelte aufgehen lassen. Nochmals durchkneten und dann je nach Wunsch zu einem Kranz, Zopf oder Nest formen. Nochmals gehen lassen (ca. ½ Std.), dann mindestens 1 Std. kaltstellen. Mit Ei bestreichen (um einen schönen Glanz zu bekommen, einige Tropfen Öl dazugeben). Je nach Vorliebe mit Mandeln oder Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad Celsius 30 - 40 Minuten backen.



## Osterbrot

Grundlage für das Osterbrot ist ein Zopf Teig, der sich als Zopf, als Kranz oder als Osternest formen lässt. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Damit Vertiefungen für die bemalten Eier entstehen, kann man rohe kleine Kartoffeln mitbacken; diese können nachher weiter verwendet werden.



## Rezept

1 kg	Weissmehl
3-4 TL	Salz
50-100 g	Zucker
1	Zitrone, Schale
50 g	Hefe
2 TL	Zucker
1/2 l	Milch
2	Eier
200 g	Butter
100 g	Sultaninen (wenn gewünscht)
1	Ei zum Bestreichen

Mandelscheiben, Hagelzucker o.ä. zum Bestreuen



Das Mehl in eine Schüssel sieben; Salz, Zucker und Zitronenschale darunter mischen.

Hefe, 2 TL Zucker in einem Teil der Milch auflösen und dann die geschmolzene Butter mit der Restmilch und den 2 Eiern gut vermischen und zusammen zum Mehl geben. Den Teig kneten evt. klopfen bis er sehr feine Poren aufweist. Erst am Schluss Sultaninen darunterziehen. Teig an der Wärme ruhen und ums Doppelte aufgehen lassen. Nochmals durchkneten und dann je nach Wunsch zu einem Kranz, Zopf oder Nest formen. Nochmals gehen lassen (ca. ½ Std.), dann mindestens 1 Std. kaltstellen. Mit Ei bestreichen (um einen schönen Glanz zu bekommen, einige Tropfen Öl dazugeben). Je nach Vorliebe mit Mandeln oder Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad Celsius 30 - 40 Minuten backen.

