

Traditionelles Osterbrot

500 g Mehl
1 Pck. Trockenhefe (7 g) oder 20 g Frischhefe
250 ml Milch, lauwarme
100 g Butter, weiche, aber nicht flüssig
1 Ei(er), Größe M

1 Pck. Vanillezucker
½ TL [Salz](#)
70 g Puderzucker, gesiebter
1 TL Orangenabrieb
1 TL Zitronenabrieb
180 g Rosinen
120 g [Mandelstifte](#)

Für das Topping:

1 Eigelb
5 ml Milch
n. B. Rosinen und Mandelblättchen
n. B. Hagelzucker



Zubereitung

Im ersten Schritt die Hefe mit etwas Zucker in einem kleinen Teil der lauwarmen Milch auflösen. Dann das Mehl in eine Rührschüssel geben und eine Kuhle in das Mehl drücken. In diese Kuhle die aufgelöste Hefe gießen und mit etwas Mehl bedecken. Abgedeckt eine Viertelstunde an einem warmen und dunklen Ort gehen lass.

Nach der Ruhezeit kommen die restliche lauwarme Milch, der restliche Zucker, Vanillezucker, Zitronen- und Orangenschale dazu. Mit der Küchenmaschine oder per Hand zu einem glatten Teig verkneten. Danach muss der Teig 2 Std. an einem warmen und dunklen Ort gehen. Damit er dabei nicht austrocknet, die Schüssel am besten mit einem feuchten Tuch abdecken.

Anschließend den Teig in 2 gleichgroße Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, sie sollten dann nochmals ½ Stunde gehen. Damit sie nicht austrocknen, sollten die Teiglinge mit Frischhaltefolie bedeckt werden.

Nach der Gehzeit über Kreuz einschneiden und mit einer Mischung aus Eidotter und Milch bepinseln. Wenn man mag, kann man noch Rosinen, Mandelblättchen und Hagelzucker darüber streuen.

Bei 170°C (Ober-/Unterhitze) die Osterbrote dann 35 - 40 Minuten backen.

Das superweiche und lockere Osterbrot wird am besten lauwarm mit Butter und Konfitüre serviert.