



Süßes Osterbrot mit Rosinen

Arbeitszeit: 20 Minuten | Backen: 30 Minuten | Ruhen: 50 Minuten

Zutaten:

250 ml Milch
80 g Butter
500 g Mehl
80 g Zucker
1 TL Zitronenabrieb
1 Prise Salz

½ Würfel frische Hefe
100 g Rosinen
50 g gehackte Mandeln
1 Ei zum Bestreichen
2 EL Milch zum Bestreichen
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 Min. zugedeckt ruhen lassen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einem Fladen (ca. 22 cm Durchmesser) formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.

3. Schritt

1 Ei zum Bestreichen
2 EL Milch zum Bestreichen

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 weiteren Mandeln bestreuen. Im unteren Drittel des Backofens ca. 30 Minuten backen.

Fertig :)
Lasst es euch schmecken.