



Osterbrot

Für 1 Brot

500 g Dinkel- oder Weizenmehl
20 g Hefe
250 ml Milch
50 g Zucker oder 1 Schnapsglas voll
Rübenkraut o. Honig
100 g Margarine
etwas Salz
1 Ei
100 g Rosinen
50 g gehackte Mandeln
Mandeln
(Evtl. 50 g Zitronat)
Zum Bestreichen:
Sahne oder 1 Eigelb

Die Rosinen waschen und 15 Min. in etwas Wasser (oder Rum) einweichen.

Hefeteig zubereiten. Mehl und Salz in eine große Rührschüssel einfüllen. Die Milch mit dem Rübenkraut (oder Honig oder Zucker) handwarm erwärmen. Dann die Hefte hereinbröseln und das Ganze gut verrühren. Die Margarine schmelzen. Nun das Mehl mit dem Hefe-Milchgemisch, der flüssigen Margarine und dem Ei gut verrühren; am besten in der Küchenmaschine. Den Osterbrotteig in der Rührschüssel mit einem sauberen Trockentuch abdecken und an einem warmen, zugluftfreien Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Der Teig sollte sich verdoppeln.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche legen. Die abgossenen Rosinen, die Mandeln und das Zitronat mit etwas Mehl bestäuben und unter den Teig kneten. Den Teig in eine gefettete Brotkastenform einfüllen, in der Mitte einschneiden, mit Eigelb bestreichen und in den kalten Backofen schieben. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze 40 Min. abbacken.

Tipp: Auch sehr lecker als Osterbrötchen. Den Teig in Brötchen formen und sie in einer runden Springform abbacken. Backzeit: 30 Min.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

