

Osterbrot – Der süße Star beim Osterfrühstück

Zutaten für 1 Portion

- 500 g Weizenmehl
- 250 ml Milch
- 60 g Zucker
- 80 g Butter
- 10 g frische Hefe
- 1 Prise Salz
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 50 g gehackte Mandeln
- 125 g Rosinen



Zum Bestreichen:

- 1 Ei
- 2 EL Milch
- 1 EL Hagelzucker

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 35 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten
Ruhezeit:	1,5 Stunden

Zubereitung:

1. Erwärme die Milch lauwarm (maximal 37 Grad) und löse Butter, Zucker, Salz und Hefe darin auf. Verknete die Hefemilch mit Mehl und Zitronenschale. Knete dann die gehackten Mandeln und die Rosinen unter. Lass den Teig abgedeckt eine Stunde ruhen.
2. Belege ein Blech mit Backpapier. Knete den Teig nochmal durch und forme ihn zu einem runden Brotlaib. Lege ihn aufs Backblech, drücke ihn ein wenig platt und decke ihn mit einem sauberen Küchentuch ab und lasse ihn erneut 30 Minuten ruhen. Heize den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor.
3. Verrühre das Ei mit der Milch und pinsel das Brot damit ein. Bestreue es mit Hagelzucker. Backe das Osterbrot im unteren Drittel deines Backofens für 35 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

