

# OSTERBROT

## ZUTATEN

für 1 großes oder 2 kleine Brote

- 42 g frische Hefe
- 200 ml lauwarme Milch
- 500 g Weizenmehl, glatt oder universal
- 100 g Zucker
- 5 g Salz
- 2 Eier
- 2 EL Rum
- 100 g Butter, flüssig
- ev. Abrieb von ½ Biozitrone
- 3–4 EL Rosinen
- ♥
- 2 EL Milch zum Bestreichen
- Staubzucker

## ZUBEREITUNG

1. Hefe in Milch auflösen. Mehl, Zucker, Salz, Eier Rum, Butter, Zitronenabrieb (und die Rosinen) mit der Hefemilch mit dem Knethaken des Mixers zunächst 10 Minuten langsam, danach 2 Minuten schnell rühren.
2. Den Germteig 60 Minuten zugedeckt gehen lassen.
3. Teig zusammenschlagen und daraus eine große oder zwei kleinere Kugeln formen und in eine leicht gefettete runde Form oder einen Keramiktopf legen.
4. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.
5. Das Osterbrot kreuzweise einschneiden, mit etwas Milch bestreichen und im vorgeheizten Backrohr (160 °C Umluft oder 175 °C Ober-/Unterhitze) ca. 45 Minuten backen.
6. Nach dem Auskühlen dünn mit Staubzucker bestreuen.

## TIPPS

Wer mag, kann die Rosinen zuvor in etwas Rum einlegen. Ähnlich einer Panettone können auch andere Trockenfrüchte wie Marillen oder Aranzini und Orangeat in den Teig eingearbeitet werden. Das klassische Osterbrot wird mit Rosinen gebacken und kreuzweise eingeschnitten. Die Zuckerschicht gab's bei meiner Oma nicht.

