

# OSTERFLADEN

## ZUTATEN für 2 Fladen

75 g Rosinen  
 50 g Orangeat (= Aranzini, kandierte Orangenschalen)  
 3 EL Rum

♥  
 250 g Weizenmehl, glatt  
 250 g Wiener Grießler (doppelgriffiges Mehl), ersatzweise griffiges Weizenmehl

1 gute Prise Salz  
 100 g heller Rohrohrzucker oder Feinkristallzucker  
 1 Würfel (= 42 g) Germ/Hefe

190 ml Milch, zimmerwarm  
 120 g Butter, flüssig

1 Ei (Gr. M) + 1 Eigelb  
 Abrieb 1/2 Biozitrone

♥  
 1 Eigelb + 1 EL Milch zum Bestreichen

♥  
 3–4 EL Marillenmarmelade, erwärmt  
 75–100 g Staubzucker + etwas Zitronen-/Limettensaft

## ZUBEREITUNG

1. Rosinen und Orangeat im Rum über Nacht oder zumindest einige Stunden einweichen.
2. Die beiden Mehlsorten, Salz und Zucker in einer Mixschüssel vermengen.
3. Germ in der lauwarmen Milch auflösen und diese Mischung zum Mehl geben. Die flüssige, nicht heiße Butter, die Eier und den Zitronenabrieb dazu geben und mit dem Germteig-Haken alles einige Minuten langsam verrühren, dann den Germteig etwa 5 Minuten auf schnellster Stufe schlagen.
4. Germteig abgedeckt bei Zimmertemperatur eine gute Stunde auf die doppelte Höhe aufgehen lassen.
5. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche die abgetropfte Rosinen-Orangeat-Mischung unter den Germteig kneten und diesen zu zwei Kugeln schleifen.
6. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech die zwei Teigkugeln mit Abstand auflegen und zu flachen Fladen auseinander drücken. Zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.
7. Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Die Osterfladen mit der Eigelb-Milch einstreichen und mit einem sehr scharfen Messer rautenförmig an der Oberfläche einschneiden (nicht zu tief).
9. Die Osterfladen ca. 35 Minuten (je nach Größe und Höhe) backen. Damit sie nicht zu dunkel werden, nach der halben Backzeit mit Alufolie abdecken.
10. Die gebackenen, noch warmen Fladen mit der Marillenmarmelade dünn bepinseln und mit Zuckerglasur bestreichen.

