

Böhmisches Osterbrot bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

40 gr Hefe, 1 kg Mehl, 210 gr Butter oder Margarine, 2 Eigelb, 140 gr Zucker, 350 ml lauwarme Milch, 1 Teelöffel Salz, 200 gr Rosinen, 100 gr gewürfeltes Zitronat, 100 gr gehackte Mandeln, 1 Eigelb zum Bestreichen, 1 Teelöffel ger. Zitronenschale.

Die Vorbereitungen:

Backblech mit Backpapier auslegen.

Ofen vorheizen : 175°C.

Die Zubereitung:

Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl, Zucker, Butter, Salz, Eigelb, Zitronenschale in einer Schüssel mischen, Hefemilch zugeben. Alles gut zu einem geschmeidigen Teig verkneten (evtl. noch etwas Milch zugeben). Zugedeckt an einem warmen Ort stehen lassen bis der Teig sich sichtlich vergrößert hat. Rosinen, Zitronat und Mandeln unterkneten. Einen großen oder zwei kleine Brotlaibe formen, auf ein Blech setzen und nochmals (zugedeckt) gut aufgehen lassen. Brote mit dem verquirlten Eigelb bestreichen, Oberfläche kreuzweise einschneiden, im vorgeheizten Backofen, auf mittlerer Schiene bei 175°C ca. 60 Min. backen.

Gutes Gelingen, guten Appetit. Einfach nur mit "guter Butter" essen.

Tipp : Für ein kleines Osterbrot alle Zutaten halbieren und 1 Tütchen Trockenhefe anstelle der frischen Hefe verwenden.