



## Osterbrot



---

---

### REZEPT

---

---

#### Zutaten für 1 großes Brot oder 2 kleine Brote:

- 500g Weizenmehl glatt
- 250ml Milch
- 100g Butter
- 40g Honig
- 1 Ei
- 1 Würfel Hefe/Germ (Alternativ: 1 Packung Trockengerme)
- 1 Prise Salz
- Optional: 1 Eidotter oder 1–2 EL Schlagobers

#### Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, zimmertemperierte Butter in Stücken zufügen, den Honig, ein Ei und das Salz ebenfalls zufügen. Die Milch erwärmen und die Germ gut darin auflösen. Nun die Germ–Milch–Mischung zu den trockenen Zutaten zufügen und gut miteinander vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen. Eine runde Springform mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig einfüllen, mit einem Tuch abdecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Das Backrohr auf 175°C (Ober–/Unterhitze) vorheizen. Das Eidotter verquirren und das Osterbrot damit bestreichen (Alternativ kann man auch 1–2 EL Schlagobers verwenden). Nun das Brot auf zweiter Schiene von unten 30–35 Minuten goldbraun backen. Vor dem Verzehr auskühlen lassen.

#### Tipp:

Das Osterbrot lässt sich sowohl süß als auch pikant belegen. Wer gerne zum Frühstück ein frisches Osterbrot verzehrt, kann den Teig am Vorabend zubereiten, über Nacht im Kühlschrank gehen lassen und 1 Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen.