

Osterbrot (gerührter Hefeteig)

Gerührten Hefeteig herstellen: Vorteig oder Dämpferl ansetzen, leicht mit Mehl überstauben, zugedeckt lauwarm gehen lassen. Schaummasse rühren aus Butter, Eigelb und ganzem Ei, mit Mehl und Dämpferl mischen und zu Teig von fester Beschaffenheit verarbeiten, sehr gut abkneten, am besten kalt gehen lassen, Teig auf Nudelbrett nochmals gut durchkneten, runden Laib formen, auf gefettetem und bemehltem Blech gehen lassen, Oberfläche rautenförmig leicht einschneiden, nochmals kurz gehen lassen, mit Eigelb bestreichen, bei Mittelhitze (ca. 190-200 °C) 1 Stunde vorsichtig backen. Wird Osterbrot süß gewünscht, 100 g Zucker, Zitronenschale und Rosinen in den Teig geben.

Gerührter Hefeteig von:

- 500 g Mehl, Salz, 30 g Hefe
- 1 TL Zucker, 125 ml Milch
(reichlich)

zur Schaummasse:

- 100 g Butter 2 Eigelb,
- 1 ganzes Ei
- *zum Blech:* Fett und Mehl
- *zum Bestreichen:* Eigelb

*Rezept aus dem Bayerischen Kochbuch, Birken-Verlag
Präsentiert von BUCHSZENE.DE*