

Osterbrot aus kaltem Germteig

25 Portionen



gelingt leicht

— bis zu 25 Min.



Zutaten:

Germteig:

550 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
100 g Zucker
1 Prise Salz
¼ Rührchen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
¼ Rührchen Dr. Oetker Aroma
Rum
2 Dotter (Größe M)
2 Eier (Größe M)
200 ml lauwarme Milch
80 g zerlassene Butter

Früchte-Mischung:

100 g Rosinen
50 g grob gehacktes Orangeat
50 g gehackte Mandeln

Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)
1 EL Milch
40 g flüssige Butter

Wie mach ich ein Osterbrot aus kaltem Germteig?:

Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Kneithaken) zu einem Teig verkneten. Die Früchte-Mischung kurz unterkneten. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

- 1 Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 1 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen.

Zum Bestreichen:

Den Teig rund formen und auf ein befettetes Backblech geben. Ei mit Milch versprudeln und den Laib damit bestreichen. An einem warmen Ort ca. 1 Std. **nicht zugedeckt** gehen lassen.

Zum Bestreichen:

Den Laib nochmals mit Ei-Streiche bestreichen und mit einem scharfen Messer ein Karomuster in den Laib ritzen.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

Zum Bestreichen:

Das heiße Osterbrot mit Butter bestreichen.

