

# Osterbrot

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

## Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Die Früchte-Mischung kurz unterkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen). Einen Laib formen und auf ein befettetes Backblech geben. Ei mit Milch versprudeln und den Laib damit bestreichen. An einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen (nicht zugedeckt).

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

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: etwa 45 Minuten**

Das heiße Osterbrot mit Butter bestreichen.