

# Osterbrot

Kategorien: Kuchen, Brot, Saison

Zutaten für: 1 Rezept

560	Gramm	Mehl
30	Gramm	Hefe
120	Gramm	Zucker
180	ml	Milch
220	Gramm	Butter
2		Eier
1/2		Zitronenschale, gerieben
1/2		Orangenschale, gerieben
1	Kapsel	Safran
100	Gramm	Rosinen
125	Gramm	Butter
1		Eigelb; zum Bestreichen

Das Osterbrot schmeckt als kleine Vorspeise oder  
Als Dessert mit  
Einem Kaffee. Das Urrezept stammt von Hans  
Winkler aus dem Hotel Tantris München.

## Anleitung:

Das Mehl in eine vorgewärmte Schüssel geben. Die Hefe zerbröckeln, mit etwas Zucker und lauwarmer Milch verrühren, so dass ein Vorteig entsteht. Mit etwas Mehl bestäuben, zudecken, an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Nach ca. 20 Min. werden die lauwarme, flüssige Butter, der restl. Zucker, die Eier, der Abrieb von Orangen- und Zitronenschale, die Prise Salz und Safran zugegeben.

Den Teig so lange schlagen, bis er fest ist und sich von der Schüssel löst.

Die Rosinen unterheben, den Teig zudecken und bis zur doppelten Höhe aufgehen lassen.

Den Teig wieder schlagen, ca. 10 runde Kugeln formen, auf ein bebuttertes und bemehltes Backblech setzen und nochmals ca. 15 Min. aufgehen lassen.

Anschließend mit Eigelb bestreichen und bei mittlerer Hitze (ca. 180-200 GradC) 20-25 Minuten goldgelb backen.

Mit Corianderbutter servieren.