



# Rezept des Monats

So gelingt Ihr leckeres Osterbrot.



## Zubereitung:

Lösen Sie die Hefe zusammen mit dem Zucker in der lauwarmen Milch auf. Fügen Sie 2 EL Mehl hinzu und verrühren Sie diese. Nun sollte der Vorteig 10 Minuten bei Zimmertemperatur gehen.

Dann geben Sie Zucker, Butter, Mehl, Salz, ein Ei, zwei Eigelb und die ausgekratzte Vanilleschote in eine Rührschüssel und rühren den Vorteig hinein. Nachdem Sie etwa 10 Minuten langsam gerührt haben, lassen Sie den Teig abgedeckt gehen, bis er sich verdoppelt hat.

Zuletzt wird der Teig noch einmal durchgeknetet, Trockenfrüchte und Orangeat hinzugegeben und alles gut verrührt. Lassen Sie ihn nun noch einmal 30 Minuten gehen und backen Sie das Brot im vorgeheizten Ofen bei 160 C° ca. 50 Minuten.

## Tipp:

Um das Brot österlicher zu gestalten, kann man auch einen Zopf daraus backen. Dafür nimmt man den durchgekneteten Teig und teilt ihn in 3 Stücke und rollt diese dann jeweils zu einem Strang, ca. 40 cm aus. Diese Stränge legt man auf das Blech und flechtet daraus einen Zopf, dieser wird dann wie das Brot gebacken.

## EINKAUFLISTE

Was Sie aus Ihrem Edeka-Markt noch brauchen:

- 400g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 125ml Milch
- 180g Butter, weich
- etwas Salz
- 40g Zucker
- 4 Eier
- 1 Vanilleschote
- 100g Trockenfrüchte, z.B. Preiselbeeren
- 50g Orangeat
- 50g gehackte Mandeln



**Wir wünschen Ihnen ein frohes Osterfest!**



www.edekamarkt-voigt.de  
Neundorfer Straße 25 | 08523 Plauen