

Rezepttipp Osterbrot

Zutaten:	
Teig: 1000 g Weizenmehl 250 ml Vollmilch 80 g Hefe 150 g Zucker 400 g Butter 4 Eier Salz	Früchte: 500 g Sultaninen 100 g grob gehackte oder gestiftelte Mandeln, 50 g Orangeat 50 g Zitronat

Zubereitung:

Die Hefe zerbröseln und mit 2 Esslöffeln des Zuckers und der lauwarmen Milch verrühren. Danach 200 g des Mehls dazugeben, wieder verrühren und diesen Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 25 – 30 Minuten gehen lassen.

Jetzt das restliche Mehl, Butter, Eier und den restlichen Zucker schaumig rühren, unter den gegangenen Teig mischen und ca. 4 Minuten kneten.

Die restliche Milch, eine Prise Salz und die Früchte in den Teig mengen und wieder etwa 4 Minuten durchkneten.

Dann wird ein runder Laib geformt, der bedeckt an einem warmen Ort eine halbe Stunde geht.

Zum Schluss den Teig mit etwas Ei einpinseln, mit einem Messer kreuzförmig oben einschneiden und im vorgeheizten Ofen etwa 45-50 Minuten backen.

Weitere Rezeptideen gibt es im Internet

www.ekz-marienstern.de

im Regional und Service-Bereich

Besuchen Sie unsere Standorte!

Ernährungs- und Kräuterzentrum im Kloster St. Marienstern
Kinder- und Jugendfarm in Hoyerswerda

Das Ernährungs- und Kräuterzentrum wird unterstützt durch
das Sächsische Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft.

