

Gebäck für zwischendurch:
Osterbrot

Osterbrot

Zutaten:

500 g	Mehl	1	Aromapäckchen (Zitrone)	100 g	Rosinen
1	Würfel Hefe	100 g	Butter	200g	Marzipanrohmasse
200 ml	Milch	½ TL	Salz	100 g	Puderzucker
50 g	Zucker	1	Ei		

Zubereitung:

1. Mehl, Milch, Zucker und Hefe vermengen und 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
2. Anschließend die restlichen Zutaten (Butter, Aroma Salz, Ei Rosinen und Puderzucker) hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Erneut für etwa 30 Minuten stehen lassen.
3. 2/3 des Teigs in eine vorgefettete Kastenform geben. Marzipanrohmasse zu einer Rolle formen, die etwa 3 cm kürzer als die Kastenform ist. Diese dann in die Mitte des Teigs eindrücken. Das restliche Drittel des Teigs in die Form auf das Marzipan geben und Oberfläche glatt streichen. Den Teig nochmals für 20 Minuten stehen lassen.
4. Brot im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Umluft ca. 50 - 60 Minuten backen.