



## OSTERBROT

### DIESE ZUTATEN GIBT'S BEI UNS

8g Trockenhefe  
(oder 21g frische Hefe)  
125ml lauwarme Milch  
50g Zucker  
2 Eier (M)  
Prise Salz  
400g Mehl (Type 550)  
nach Wunsch 50g  
Rosinen

2-4 EL Milch zum  
Bestreichen  
eventuell 2-3 EL  
gehobelte Mandeln zur  
Dekoration

### DIESE ZUTATEN SIND NOCH ZU BESORGEN

80g Butter

### ZUBEREITUNG

- Hefe, Milch und etwa 1 TL vom Zucker in einer großen Schüssel verrühren (aktiviert die Hefebakterien). An einem warmen Ort für etwa 10-15 Minuten gehen lassen. Dann Zucker, Eier und Salz dazugeben und gut verrühren. Das Mehl darübersieben, Butter und eventuell Rosinen dazugeben und daraus einen glatten und weichen Teig herstellen. Die Schüssel abdecken und den Teig für etwa eine Stunde gehen lassen (der Teig sollte sich dann verdoppelt haben).
- Ein Backblech mit Backpapier bereitlegen. Den gegangenen Teig auf eine bemehlte Fläche stürzen und dann in 3 gleich große Stücke aufteilen und zu einem Zopf flechten. Aufs Blech setzen, mit einem Tuch abdecken und noch einmal etwa 15 Minuten gehen lassen.
- Den gegangenen Zopf mit Milch bestreichen und ggf. die gehobelten Mandeln darüber streuen.
- Bei 200 Grad ca 20 bis 25 min backen.