

Griechisches Osterbrot

Typisches Merkmal für griechisches Osterbrot ist ein oder mehrere hartgekochte, bunt gefärbte Ostereier, die auch bei diesem Rezept mit dem Brot serviert werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

| | |
|-------------|-------------------------------|
| 200 ml | Milch |
| 200 g | Butter |
| 750 g | Weizenmehl |
| 100 g | Zucker |
| 1 Würfel | Germ |
| 2 Packungen | Vanillezucker |
| 1 Stk. | Bio Orange (Abrieb davon) |
| 1 TL | Anis (gemahlen) |
| 1 Stk. | Ei |
| 1 Stk. | Eiweiß |
| 1 Prise | Salz |

zum Verzieren

| |
|--|
| 1 Stk. Eigelb |
| 1 EL Milch |
| 4 Stk. Eier (hartgekocht, gefärbt) |

Zubereitung

1. Für ein griechisches Osterbrot zunächst die Milch erwärmen und darin die Butter schmelzen lassen. Mehl mit Zucker, Vanille-Zucker, Salz und Anis mischen. Germ zerbröckeln und untermengen.
2. Zuletzt die geriebene Orangenschale, das Ei und das Eiweiß dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.
3. Währenddessen den Backofen auf 180°C (Umluft: 160°C) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen. Teig noch einmal kurz und kräftig durchkneten.
4. Etwa 3/4 des Teiges abtrennen und daraus 3 lange Rollen von ca. 40 cm Länge formen. Die Rollen auf dem Backblech zu einem Zopf flechten und diesen an beiden Enden fest zusammendrücken.
5. In die Mitte des Zopfes der Länge nach eine Mulde drücken. Den restlichen Teig zu einer doppelt so langen (80 cm) Rolle formen. Diese Rolle zu einer Kordel zusammendrehen und in die Mulde legen.
6. Die Schlaufen der Kordel etwas auseinanderziehen, so dass Ostereier darin Platz finden würden. Als Platzhalter während des Backens aus Alufolie kleine Kugeln formen und diese in die Schlaufen setzen.
7. Milch und Eigelb verquirlen und das Brot damit einpinseln. Zugedeckt noch einmal gehen lassen, bis es deutlich größer geworden ist.
8. Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 35 Minuten backen. Danach herausnehmen und das Brot mit dem Backpapier auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Alufolie entfernen und durch echte Ostereier ersetzen, dann servieren.

Tipp

Das griechisches Osterbrot kann mit Sesamsamen oder auch mit Mandelblättchen bestreut werden.