

Omas Osterbrot

Omas Osterbrot ist ein klassisches Germgebäck, das zu Ostern einfach dazugehört. Locker, leicht süß und wunderbar aromatisch – ideal für die Osterjause oder die Kaffeetafel.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

340 g	Vollmilch (lauwarm)
60 g	Butter
600 g	Weizenmehl (Type 480)
8 g	Salz
75 g	Feinkristallzucker
1 Würfel	Germ (42 g, Hefe)
75 g	Rosinen (oder Rumrosinen)
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für **Omas Osterbrot** die Vollmilch und eventuell Butter gemeinsam leicht auf 36 °C erwärmen. Die restlichen Zutaten in eine Rührschüssel geben und zusammen mit der warmen Milch zu einem geschmeidigen Germteig verkneten. Wenn Rosinen verwendet werden, diese am besten am Vortag in etwas Rum einlegen. Zum Schluss der Knetzeit vorsichtig unter den Teig heben.
2. Den Teig abdecken und bei Raumtemperatur etwa 20 Minuten ruhen lassen, damit er etwas aufgehen kann.
3. Nun den Teig rund wirken, dabei Spannung aufbauen, damit das [Brot](#) später schön aufgeht. Das geformte Osterbrot auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, leicht mit Wasser befeuchten und nochmals 45 Minuten gehen lassen.
4. Den Backofen auf 175 °C Heißluft vorheizen. Das Osterbrot mit einer Nadel oder einem

Holzspieß mehrmals einstecken, damit beim Backen die Gärgase entweichen können und die Oberfläche nicht aufreißt. Mit verquirltem Ei bestreichen, um eine schöne goldbraune Kruste zu erhalten.

5. Das Osterbrot auf mittlerer Schiene backen, bis es goldbraun ist. Für eine besonders schöne Kruste kann die Backofentür während des Backens leicht geöffnet bleiben (z. B. mit einem Kochlöffel einen kleinen Spalt offen halten). Nach dem Backen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Tipp

Omas Osterbrot nach dem Auskühlen in Frischhaltefolie wickeln damit es lange frisch und saftig bleibt.