# Osterbrot mit Rosinen

Bei dem festlichen Osterfrühstück darf das Osterbrot mit Rosinen natürlich nicht fehlen. Mit diesem Rezept ist seine Zubereitung ganz einfach.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Weizenmehl |
| 1 Packung | Trockenhefe |
| 1 Prise | Salz |
| 50 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 Schuss | Zitronensaft |
| 1 Messerspitze | Muskatnuss |
| 1 Messerspitze | Piment |
| 2 Stk. | Eier |
| 100 g | Butter (zerlassene) |
| 250 ml | Milch |
| 40 g | Rosinen |
| 1 Handvoll | Hagelzucker (zum Bestreuen) |

## Zubereitung

1. Für das **Osterbrot mit Rosinen** das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Germ mischen. Nach und nach Salz, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft, Eier, zerlassene Butter und Milch untermengen.

2. Mit Muskatnuss und Piment würzen und die Rosinen unterrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat. In der Zwischenzeit den Backofen auf 175°C vorheizen.

3. Teig vierteln und jedes Stück zu einer Kugel formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kugeln darauf setzen. Mit einem Küchentuch abdecken und weitere 20 Minuten rasten lassen.

4. Auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen, nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen und vor dem Servieren abkühlen lassen.

## Tipp

Zum Osterbrot mit Rosinen wird traditionell Butter und Honig oder Marmelade serviert.