# Osterbrot

Mit diesem Rezept gelingt das traditionelle Osterbrot. Je nach Geschmack kann man auch Rosinen in den Teig mischen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 1,2 h

**Gesamtzeit:** 2,1 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 ml | Milch (lauwarm) |
| 80 g | Germ |
| 120 g | Fett |
| 120 g | Zucker |
| 1 Stk. | Ei |
| 2 Stk. | Eidotter |
| 1 Schuss | Rum |
| 1 Spritzer | Zitronensaft |
| 1 Schuss | Weißwein |
| 1.20 kg | Weizenmehl |
| 1.5 TL | Salz |
| 1 Stk. | Ei |

## Zubereitung

1. Für das **Osterbrot** die Germ mit Milch, Zucker, Ei, Eidotter, Fett, Rum, Zitronensaft und Weißwein anrühren, aber noch kein Salz und Mehl zufügen.

2. Den Teig beiseite stellen und aufgehen lassen. Backofen auf 180 Grad Celsius einstellen.

3. Salz und Mehl hinzugeben und verkneten. Es entsteht ein geschmeidiger Teig. An einem warmen Platz abgedeckt ruhen lassen. Im Anschluss kneten und Striezel oder Laibe formen.

4. Trennpapier auf ein Backblech legen und die Striezel darauf positionieren, vor dem Backen erneut gehen lassen.

5. Ei verquirlen und mit einem Pinsel auf das Osterbrot verstreichen. Das Osterbrot für circa 40 Minuten goldbraun fertig backen.

## Tipp

Das Osterbrot lässt sich als Dessert oder am Nachmittag zu einer dampfenden Tasse Kaffee oder Tee genießen.