Osterkuchen

Der süße Osterkuchen mit Guss gelingt mit etwas Geduld und ist eine leckere Rezept-Idee zu Ostern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,7 h

Zutaten

600 g	Weizenmehl
250 ml	Vollmilch (lauwarm)
1 Würfel	Germ (Hefe 42 g)
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 TL	Zitronenabrieb (Schale unbehandelt)
2 Stk.	Eier
150 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
50 g	Rosinen
30 g	Zitronat
30 g	Orangeat
1 Stk.	Eiklar
	Staubzucker (Puderzucker)

Zubereitung

1. Für den köstlichen **Osterkuchen** das Weizenmehl in eine große Schüssel geben und eine Mulde formen. Etwas Milch lauwarm erwärmen, die Germ mit 1 TL Zucker in der Milch auflösen und in die Mulde gießen. Mit einer Gabel leicht verrühren, sodass etwas Mehl mit hineingezogen wird. An einem warmen Ort zirka 15 Minuten gehen lassen.

2. Jetzt den restlichen Feinkristallzucker, Vanillezucker, Salz, Eier, Zitronenabrieb und Butter um

die Mulde verteilen. Alles langsam zu einem geschmeidigen Teig verkneten – per Hand oder mit Knethaken. Die Rosinen, Zitronat und Orangeat unterheben. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

3. Eine hohe Form zirka Ø 15cm gut einfetten und den Rand, wenn nötig mit Backpapier erhöhen. Den Teig als Ganzes hineingeben, nicht zerteilen oder drücken in die Backform geben. Nochmals weitere 30 Minuten ruhen lassen.

4. Den Osterkuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze ca. 30–35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Falls der Teig innen noch nicht durch ist, mit Alufolie abdecken und weiterbacken. Anschließend den Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

5. Für den Guss das Eiklar schaumig schlagen. Nach und nach den Staubzucker einrieseln lassen und zu einer festen, glänzenden Glasur aufschlagen. Den abgekühlten Osterkuchen damit bestreichen.

Tipp

Den saftigen Osterkuchen noch zusätzlich mit bunten Streuseln, Zuckerperlen oder kleinen Schoko-Ostereiern dekorieren.