

Steirisches Osterbrot

Das steirische Osterbrot mit Weißwein und Schnaps ist ein traditionelles Germteig-Rezept aus der Steiermark. Das flaumige Brot mit Geselchtem ist ein Höhepunkt zur Osterjause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

125 ml	Weißwein
185 ml	Vollmilch
50 g	Feinkristallzucker
1 Prise	Zimt
1 Prise	Gewürznelken (gemahlen)
500 g	Weizenmehl (halb glattes u. halb griffiges)
25 g	frischer Germ
70 g	Schweineschmalz (oder Butter)
1 Schuss	Schnaps
0.5 TL	Salz
1 Handvoll	Rosinen
	Milch (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für das **Steirische Osterbrot** den Weißwein und Milch zusammen mit Zucker und den Gewürzen leicht erwärmen (zirka 36 °C) – nur so weit, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Mischung sollte lauwarm sein. Die Hälfte der Gewürzmilch in eine Schüssel geben, die frische [Germ](#) darin auflösen und mit etwas Mehl bestäuben. Abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.
2. Zur restlichen Gewürzmilch einen Schuss Schnaps und das Schmalz geben und leicht erwärmen, bis das Fett geschmolzen ist. Das Weizenmehl, Salz und Rosinen in einer großen

Schüssel vermengen. Danach die Gewürzmilch, die Fettmischung und das Dampf hinzufügen. Mit einem Kochlöffel alles kräftig verrühren und den Teig etwa 5 Minuten „schlagen“, bis er glatt ist. Der Teig bleibt dabei bewusst etwas klebrig. Die Schüssel abdecken und in ein warmes Wasserbad (zirka 36 °C) stellen. Den Teig etwa 30 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

3. Anschließend den Teig kräftig zusammenschlagen, damit die Luft entweicht, und nochmals gehen lassen. Diesen Vorgang ein zweites Mal wiederholen.
4. Den fertigen Brotteig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, zu einer Kugel formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Nochmals etwa 30 Minuten ruhen lassen.
5. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine hitzebeständige Schüssel mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen, damit Dampf entsteht. Das Brot mit Milch bestreichen, um eine schöne, glänzende Kruste zu erhalten. Das Steirische Osterbrot für etwa 45 Minuten goldbraun backen.

Tipp