

# Osterbrot

- Samstag, Februar 15, 2014

<https://ketex.de/blog/osterbrot/>

*Zu Ostern darf ein Osterbrot einfach nicht fehlen. In vielen Regionen ist es Tradition und gehört zum Fastenbrechen. Wenn man es mit dem unten beschriebenen Zuckerguss überzieht, kann man es auch länger liegen lassen. Das Aroma wird immer besser.*

*Das Rezept bekam ich von einer lieben Backfreundin und danke ihr ganz herzlich dafür.*

*Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit.*

[Das überarbeitete Osterbrot-Rezept findet ihr hier](#)

## 1. Nuss-Rosinen-Backgewürz-Mischung

- 100 g gehackte Mandeln
- 100 g Orangeat
- 100 g Zitronat
- 200 g Korinthen
- 60 g Mandellikör (Amaretto di Saronno)

Die Mischung am Abend vorher anrichten und das Ganze mit einer Folie abdecken.

## 2. Hauptteig

- 750 g [Weizenmehl 550](#)
- 560 g Nuss-Rosinen-Backgewürz-Mischung
- 150 g Zucker
- 185 g Butter
- 1 Prise Salz
- 62 g Frischhefe
- 375 g Frischmilch (3,5%)
- Abrieb einer Zitrone
- 1 Päckchen Vanillezucker oder das Mark einer Vanilleschote

[Zubereitung](#)

Zubereitung

## 3. Zubereitung des Osterbrotes

In das Mehl eine Kuhle formen. Die Hefe mit einem Teil der Milch und und einem Teil des Zuckers hineingeben und kurz umrühren. Wenn sich auf dem kleinen See Bläschen gebildet haben, die ganzen restlichen Zutaten, jedoch ohne die Nuss-Rosinen-Backgewürzmischung, in die Mischschüssel der

[Küchenmaschine](#) geben und 15 Minuten kneten.

Danach die Nuss-Rosinen-Backgewürz-Mischung für das Osterbrot zugeben und 1 Minute untermischen. Anschließend eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten.

Jetzt 3 gleich große Teile abwiegen und sehr schön rundwirken. Auf ein mit einer [Backfolie](#) ausgelegtes Blech legen und abgedeckt ca. 45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Mit dem [Bäckermesser](#) über Kreuz nicht sehr tief (0,5-1 cm) einschneiden und weitere 15 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 210° aufheizen. Das Backblech mit etwas Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen, danach den Ofen auf 170° zurückschalten und das Brot in weiteren 40 Minuten fertig backen.

Das Brot im heißem Zustand apricotieren (d.h. etwas Aprikosengelee oder -marmelade in einem Topf erhitzen, bis es flüssig und streichfähig ist, und das Brot damit bestreichen).

Alternativ kann man nach Abkühlung der Osterbrottes eine Glasur aus Puderzucker und Zitronensaft herstellen und die Osterbrote damit bestreichen. In die aufgeplatzen Schnitte kann man geröstete Mandelplättchen geben, das sieht sehr schön aus.

---

-