

Osterbrot (reloaded)

- Samstag, April 08, 2017

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

Zu Ostern muss es bei uns immer entweder einen süßen Osterkranz oder ein Osterbrot geben. Wir essen so etwas gern nur mit Butter bestrichen zum Kaffee. Neu waren für mich die Gojibeeren. Ich hatte sie zwar schon einmal bei einem Backtag mit einer guten Freundin verbacken, aber es war doch nicht leicht, sie zu bekommen. Im gutsortierten Lebensmittelmarkt sollte man sie aber bekommen können. Wenn nicht, kann man je nach Gusto ja andere Früchte nehmen. Gut gefallen hat mir der Safran im Teig – wie schon bei den Osterwecken. Er gibt dem Teig eine schöne Farbe und auch einen besonderen Geschmack. Ich wünsche allen Lesern „Frohe Ostern“.

1. Vorteig

- 200 g [Weizenmehl 550](#)
- 200 g Wasser
- 2 g Frischhefe

Alles gut und klümpchenfrei verrühren und 16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

2. Hauptteig

(für 2 Brote à ca. 500 g)

- Vorteig
- 350 g [Weizenmehl 550](#)
- 130 g Vollmilch 3,5 %
- 1 Schächtelchen Safran
- 10 g Frischhefe
- 10 g Salz
- 20 g Zucker
- 60 g Rosinen
- 40 g Gojibeeren
- 30 g Orangeat
- 30 g Zitronat

3. Glasur

- Puderzucker
- Zitronensaft
- 80 g gestiftete Mandeln

Zubereitung

Zubereitung

4. Zubereitung

Den Safran in der Milch auflösen.

Alle Zutaten bis auf die Früchte in der [Küchenmaschine](#) 10 Minuten kneten. Nach den 10 Minuten die Früchte dazugeben und noch mal 3 Minuten kneten.

Jetzt eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten. Anschließend 2 gleich große Teile abwiegen und schön rundwirken. Auf ein Backblech setzen und 60 Minuten zur Gare stellen. Das Volumen sollte sich verdoppeln. In der Zwischenzeit die Mandelstifte anrösten und den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren. Der Brei sollte sich gut später auf dem Brot verteilen.

Die Brote 30-40 Minuten bei 190° schön goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und mit dem Gemisch aus Puderzucker und Zitronensaft bestreichen. Die Mandelstifte darüberstreuen, dann noch mal alles mit dem Puderzucker-Zitronensaft-Gemisch bestreichen und abkühlen lassen.

-