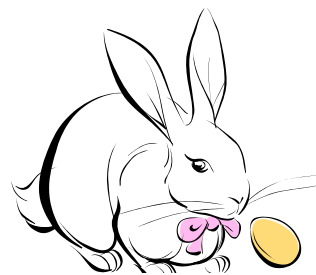




Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11



Osterbrot (Hefeteig, süss mit Nüssen und Rosinen)

(schmeckt auch nach 2 Tagen noch gut)

Zutaten

500g	Mehl* (Semmel-, Halbweiss- oder Guetzlimehl)
1 P.	Puddingpulver*, Vanille
1 Prise	Salz
30g	Hefe frisch oder 1 P. Trockenhefe*
125ml	Milch
etwas	Zitronenschale, abgerieben
100 g	Butter
2	Eier*
100g	Zucker *(ev. halb Vollrohrzucker)
100g	Haselnüsse*, Baumnüsse*, Mandeln (gemischt oder nur einzeln) (nach Belieben Orangeat und Zitronat)
10g	Butter zum Bestreichen
	Puderzucker

Zubereitung

Das Mehl mit dem Puddingpulver, Salz und aufgelöster Hefe (oder Trockenhefe) gut vermischen. Die Milch mit Butter und Zucker leicht erwärmen, die Eier und die Zitronenschale unterrühren, die Mischung zur Mehlmischung geben und einen Hefeteig kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist, der nicht mehr klebt. Zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.

Inzwischen die Nüsse hacken. Die Rosinen (nach Belieben auch Orangeat und Zitronat) mit wenig Amaretto oder Rum einweichen.

Nach der Gehzeit den Teig nochmals gut durchkneten und die restlichen Zutaten unterkneten. Nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.

Den Ofen auf 190 ° vorheizen.

Den Teig zu einem runden Laib formen und auf ein gefettetes Blech geben. Mit einem spitzen Messer ein Kreuz einschneiden und den Laib mit flüssiger Butter einpinseln. Das Osterbrot 50 – 60 Min. backen, ev. mit Alufolie abdecken, falls es zu dunkel wird. Auf einem Backgitter abkühlen lassen. Solange es noch heiss ist, nochmals mit flüssiger Butter bestreichen. Nach Geschmack mit Puderzucker bestäuben.

* Diese Zutaten finden sind im Mühlenladen erhältlich.