

Oma Walsers Osterbrot

Zutaten

Hefeteig:
500 g Mehl
35 bis 40 g Hefe
1 Teel. Zucker
1 Pr. Salz
1/4 l Milch
100 g Butterschmalz
2 Eigelb
1 ganzes Ei

Bestreichen:
1 Eigelb
etwas Milch



Zubereitung:

Hefe mit einer Gabel verdrücken und mit etwas Zucker verflüssigen. Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine füllen. Lauwarme Milch, Hefe, Zucker, Salz, Butter, Eier und Eigelb dazugeben und fest zu einen Teig verarbeiten. Teig muss sich von der Schüssel lösen, sonst noch Mehl dazukneten. 2 Laibe formen und auf ein gefettetes bemehltes Backblech legen. Im leicht erwärmten Ofen gut gehen lassen, bis es ca. die doppelte Größe hat. Dann mit einem scharfen Messer Rauten auf die Laibe ritzen. Eigelb und ein paar Tropfen Milch verquirlen und Brote damit bestreichen. Bei 180 bis 200°C ca. 45 bis 60 Minuten backen.

Tipp: Kann man gut schon am Karfreitag backen. Nach dem Erkalten in Frischhaltefolie gewickelt bis Ostern aufbewahren.

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Walser vom Hofladen Giesenau!

Öffnungszeiten: Montag und Mittwoch ab 18 Uhr, Freitag ganztätig, Samstag bis 15 Uhr