

Osterbrot

Zutaten:

1,2 kg Mehl
80 g Germ
500 ml Milch
120 g Butter
120 g Zucker
3 Eier
1 Spritzen Zitronensaft
1,5 TL Salz

Zubereitung:

Für das Osterbrot Germ mit Milch, Zucker, 2 Eier, Fett und Zitronensaft anrühren, aber noch kein Salz und Mehl zufügen.

Den Teig Beiseite stellen und aufgehen lassen. Backrohr auf 180°C vorheizen. Salz und Mehl hinzugeben und gut verkneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. An einem warmen Ort zugedeckt rasten lassen. Im Anschluss kneten und Striezel oder Laibe formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals kurz gehen lassen.

Ei verquirlen und das Osterbrot damit bestreichen. ca. 25 - 30 Min bei 180°C backen.

Alternativen:

- evtl. mit Rosinen



©Bilder und Rezept von Elisabeth Schöpf, Diätologin des **avomed**