



OSTERBROT

Backofen: 190° C Ober-/Unterhitze
Zeit: ca. 30 min
Zubehör: Meins! Plus

Zutaten:

125 ml Milch
5 g frische Hefe
30 g Zucker
260 g Weizenmehl Typ 550
45 g weiche Butter
1/4 TL Salz
1 Ei

75 g Sultaninen
50 g gehobelte Mandeln

1 Eigelb
etwas Milch

Zubereitung:

Milch, Hefe und Zucker 3 min / 37° C / Stufe 1 im Thermomix erwärmen.

Mehl, weiche Butter, Salz und Ei zufügen und 3 min / Teigstufe zu einem glatten Teig kneten.

Teig in die große Nixe füllen und mit Deckel 1 Stunde gehen lassen.

Nach der Gehzeit Teig auf die Teigunterlage geben. Sultaninen und 30 g gehobelte Mandeln von Hand unterkneten. Dabei falten und rund wirken.

Meins! plus hauchdünn einfetten und runden Laib mittig darauf setzen.

Mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 15-20 min gehen lassen.

Währenddessen Backofen auf 190° C Ober-/Unterhitze aufheizen.

Eigelb und etwas Milch verquirlen und Laib nach der zweiten Gehzeit damit einpinseln.

Laib kreuzweise einschneiden und mit den restlichen gehobelten Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene ca. 30-35 min goldbraun backen.

Das Osterbrot schmeckt frisch am besten!

