Osterbrot

Rezept und Foto von Aldona Led

Zutaten:
500 g Mehl
100 g Zucker
1 Pck. frische Hefe (42 g)
200 ml Milch (lauwarm)
2 Eier
2 El Rum
100 g Butter (zerlassen)
Etwas Salz
100 g Rosinen
100 g Früchte (Zitronat , Orangeat)
100 g Mandel (gestifftelte)
Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung:
Mit Knethaken und ca. 35 Grad Temperatur einen glatten Hefeteig herstellen, ca. halbe Stunde gehen lassen.
Zwei Brote formen, nochmals gehen lassen.
Mit verquirltem Ei bestreichen, Kreuz einritzen und mit Hagelzucker bestreuen.

Ober-/Unter Hitze 175 Grad ca. 35 Min backen