



Rezept von **vallerie**
am 14.03.2013

"Ich hab ein neues Rezept von meiner Freundin ausprobiert. Gibt's auf jedenfall an Ostern."

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!

Osterbrot Rosinenbrot

Menüart: Frühstück, Kaffeetafel

Herkunft: Deutschland

Anlass: Ostern, Brunch

Zubereitungsart: Backen

Schwierigkeitsgrad: gelingt leicht

Zeitaufwand: bis 40 Min.

Stichworte: Hefe, Rosinen, Zitroback, Butter

Zutaten für 1 Portion

500 g Mehl

1 Würfel Hefe

oder 2 Pck Trockenhefe

200 ml lauwarme Milch

80 g Zucker

1 Pck Zitroback

100 g Margarine

1 Ei

100 g Rosinen

Puderzucker und Zitronensaft für den Guss

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben in der Mitte eine Mulde machen und die Hefe hineinbröckeln.

Mit etwas Milch anrühren mit einer Gabel vermischen bis sich die Hefe aufgelöst hat.

Nimmt man Trockenhefe diese einfach mit dem Mehl vermischen.

Den Zucker, die Margarine und das Zitroback dazu geben.

Das Ei etwas verquirlen und ebenso dazu geben.

Gut ein drittel von der restlichen Milch dazugießen und alles miteinander verkneten.

Ist der Teig noch zu trocken noch Milch dazugießen.

Es sollte ein geschmeidiger Teig sein der nicht am Rand der Schüssel klebt.

Klebt er zu stark noch etwas Mehl dazu geben.

Nun den Teig abdecken und eine Stunde gehen lassen.

Die Rosinen dazugeben und nochmal durchkneten.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Teig zu einem Brot formen und auf das Blech legen.

Kreuzweise einschneiden und in den kalten Backofen schieben.

So erspart man sich das nochmal gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C einstellen und das Brot bei Ober-Unterhitze ca. 45 Min. backen.

Noch lauwarm mit einem Guss aus Puderzucker und Zitronensaft überziehen.