

Osterbrot

Leckeres Osterbrot für die Osterzeit

Ostern steht wieder einmal vor der Tür und passend dazu, gibt es heute leckeres Osterbrot. Osterbrot ist ein echter Klassiker zur Osterzeit und darf auch bei uns nicht fehlen. Anstatt ein großes Brot aus dem Teig zu backen, habe ich dieses mal mehrere kleine Gebäckstücke geformt. Der Teig lässt sich problemlos zu beliebigen Gebäckstücke formen. Kränze, Brote, Zöpfe, wie ihr mögt. Das Gebäck wird schön fluffig und erhält durch einstreichen mit Ei, einen schönen Glanz.

Inspiration für euer Ostergebäck findet ihr unter anderem auch bei YouTube. Dort gibt es viele tolle Videoanleitungen, für die unterschiedlichsten Flecht-Methoden. Wenn ihr mögt, könnt ihr in euren Teig auch Rosinen oder Schokodrops mit einarbeiten, so habt ihr noch eine Alternative zur einfachen Variante. Das frische Hefengebäck lässt sich nach dem Abkühlen auch gut einfrieren und bei Bedarf im vorgeheizten Backofen wieder auftauen. So kann man sich auch gut ein bisschen Gebäck auf Vorrat backen.



Frisches Ostergebäck aus einfachem Hefeteig

Für das Osterbrot/Ostergewebäck zuerst das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine kleine Mulde formen und die Hefe in die Mulde bröseln. Den Zucker und die Milch dazu geben und kurz verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Für etwas 10-15 Minuten stehen lassen. Mehl, Butter, das Ei, Vanille Extrakt und eine Prise Salz dazu geben und alles für gute 10 Minuten zu einem geschmeidigen und weichen Teig verkneten. Abgedeckt für etwa 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, einmal sanft durchkneten und zu beliebigen Gebäck formen. Die Gebäckteile anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit verquirltem Ei einstreichen. Für weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Gebäckstücke nach der Ruhezeit noch einmal mit Ei bepinseln und dann im vorgeheizten Backofen für etwa 30-35 Minuten goldbraun backen. Anschließend nach Belieben mit etwas Butter bepinseln, damit es schön glänzt.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR DIE OSTERZEIT



Osterbrot



Oster Mini-Amerikaner



Nusszopf mit Mandeln



Quark-Öl-Teig Hasen



Osterlamm



Hefezopf



Karotten-Kokos-Kuchen



Karotten-Walnuss-Kuchen mit Zimt

REZEPT-IDEEN FÜR GEBÄCK & TEILCHEN



Spinat-Feta-Fladen



Birnen-Walnuss-Crumble



Dampfnudeln mit Vanillesauce



Marzipan-Mandel-Hörnchen



Cheeseburger Muffins



Apfel Pancakes



Osterbrot



Oster Mini-Amerikaner

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN
