

OSTERBROT



ZUTATEN _____

Hefeteig

- ▶ 400 g Mehl
- ▶ 40 g Hefe
- ▶ 40 g Zucker
- ▶ 1 Ei
- ▶ 80 g Margarine
- ▶ 10 ml Wasser
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 2-3 Tropfen Zitronen Aroma

- ▶ 150 g Rosinen
- ▶ 70 g Haselnüsse grob gehackt

ANLEITUNG _____

Margarine mit Mehl, Hefe, Zucker und einem Ei in eine Schüssel geben und verrühren. Eine Prise Salz und etwas Zitronen Aroma hinzufügen und erneut umrühren. Nun die Rosinen und Haselnüsse hinzugeben und vorsichtig unterkneten.

Anschließend einen runden Laib aus der Masse formen und auf ein Backblech setzen. Die Masse nun für ca. 30 Minuten ruhen lassen und anschließend mit Ei bestreichen. Den fertigen Laib im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 30 Minuten backen.

Zum Schluss das Brot mit Zucker bestreuen und fertig ist ein leckeres Osterbrot!

Lassen Sie es sich schmecken!