Osterbrot

Ihr braucht:

- 500 g Mehl
- 30 g Hefe
- 100 g Zucker
- 125 g Butter
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 große Prise Salz
- 375 g Mehl
- 125 ml Milch
- 1 Eigelb verquirlt mit etwas Milch zum Bestreichen

So geht's:

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken, die Hefe hinein bröckeln.

2. 1 TL Zucker hinzugeben und mit etwas lauwarmer Milch und Mehl zu einem flüssigen Vorteig anrühren.

3. Mit einem Handtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

4. Die restlichen Zutaten nach und nach mit einem Knethaken oder den Händen einarbeiten. Knetet so lange, bis der Teig anfängt Blasen zu bilden und sich vom Rand der Schüssel löst.

5. Eine Kugel formen und nochmals zugedeckt und warm ruhen lassen, bis sich die Teigmenge ungefähr verdoppelt hat.

6. Den Teig in einen Laib formen und auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben, nochmals etwas gehen lassen und mit dem verquirlten Eigelb glasieren.

Tipps und Variationen:

- Bestreut das Osterbrot vor dem Backen mit Hagelzucker
- Verziert das Brot nach dem Abkühlen mit Zuckerguss