

# Osterbrot

Ein Klassiker zur Osterzeit: Süßes Hefebrot mit Rosinen verfeinert!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, eifrei, milchfrei und fruktosearm siehe Tipp am Rezeptende



30g (3/4) Würfel Frischhefe oder 1,5 P. Trockenhefe  
220g Milch (ggf. laktosefrei), lauwarm (etwa 30 Grad)  
300g Mehlmischung Mix Brot von Schär  
65g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1/2 TL Zitronenabrieb  
1/2 gestrichener TL (0,5g) Xanthan (nicht zu viel verwenden!)  
60g Joghurt natur (ggf. laktosefrei)  
45g Butter (ggf. laktosefrei), flüssig  
40g Rosinen und/oder Cranberrys, getrocknet

Zum Bestreichen:

Sahne (ggf. laktosefrei)

1. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Xanthan in eine Rührschüssel geben und mischen.
2. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit Joghurt und flüssiger Butter zum Mehlgemisch geben. Die Zutaten etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig rühren. Den Teig in der Schüssel belassen und, abgedeckt mit einem Geschirrtuch, 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. Anschließend die abgetropften Rosinen und/oder Cranberrys

unter den Teig rühren.

4. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit wenig glf Mehl zu einem glatten Teigkloß formen. Den Teigling auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Sahne bepinseln und kreuzförmig einschneiden. An einem warmen Ort etwa 30 Minuten aufgehen lassen.

5. Unterdessen den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) aufheizen. Den aufgegangenen Teigling auf mittlere Schiene einschieben und etwa 32 – 35 Minuten backen.

6. Das fertige Osterbrot aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**TIPP: Das Hefebrot ist am nächsten Tag von der Textur minimal fester als am Backtag! Deshalb am nächsten Tag die Osterbrot-Scheiben für 5 Sekunden in die Mikrowelle geben oder im Ofen oder Toaster aufbacken. Dann ist das Osterbrot wieder herrlich weich und lecker!**

**Milchfrei – Tipp:** Milch durch einen pflanzlichen Milchersatz z.B. Mandeldrink ersetzen. Joghurt durch Soja-, Lupinen- oder Kokosjoghurt tauschen. Butter durch Margarine ersetzen.

**Fruktosearm – Tipp:**

Anstatt Zucker – 75g Getreidezucker einsetzen. Anstatt Vanillezucker – einige Tropfen Vanillearoma verwenden. Rosinen durch kleingeschnittene fruktosearme Schokolade ersetzen.

