



# Lieblingsspeisen-Rezept: Osterbrot

## ZUTATEN:

- 1 kg Mehl (glatt)
- 1 EL Salz
- 12 dag Zucker
- 12 dag Butter
- 1 Würfel Germ
- 2 Eidotter + 1 Ei zum Bestreichen
- Zitronenschale
- ½ l Milch
- 1 TL Anis in 1/16 l Weißwein über Nacht einweichen und abseihen

## UND SO WIRD'S GEMACHT:

Die trockenen Zutaten vermischen, in der Mitte in einer Grube ein Dampfl aus Germ, 1 EL Zucker und etwas warmer Milch bereiten und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Restliche Zutaten dazugeben und einen mittelfesten Teig bereiten. Daraus zwei runde Brote formen, mit Ei bestreichen mit einem scharfen Messer ein Kreuz einschneiden. Bei 180 Grad Celsius zirka 60 Minuten backen.

Gutes Gelingen 😊

