



Osterbrot

Zutaten:

- 500 g Mehl Universal Mehl
- 2 Kaffeelöffel Salz
- 80 g Butterschmalz oder Schweineschmalz
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Würfel Germ (Hefe) (42 g)
- 1/4 l Milch
- 1 Stamperl Sliwowitz (4 cl) (Obstbrand aus Pflaumen) Ich habe mir das Stamperl aus einem Gasthaus geholt, ich hab den auch nicht zu Hause.... hab das Brot allerdings auch schon mit Rum gemacht
- Anis nach Belieben, ich nehme 1 TL voll

Zubereitung:

Die kalte Milch, das Schmalz und den Sliwowitz in einen Topf geben und leicht erwärmen. Dann in einen Teigschüssel geben, die Germ (Hefe) hinein bröseln und glattrühren. Dann alle restlichen Zutaten dazu geben, mit der Küchenmaschine (oder Handmixer) ca. 10 min. kneten.

Den Teig mit einem Geschirrtuch zudecken und 15 min. rasten lassen. Danach auf die Arbeitsfläche geben, zusammenschlagen, und noch einmal gut durchkneten. Zu einer Kugel glattschleifen. In ein, mit einem Tuch ausgelegtes, mit Roggenmehl leicht bestäubtes Körberl oder eine Schüssel legen, (die glatte, schöne Seite nach unten, Schluss nach oben), mit einem Geschirrtuch zudecken und ca. 1 Stunde gehen lassen.

Auf ein, mit Backtrennpapier belegtes, Blech stürzen, leicht mit Wasser besprühen (Sprühflasche), mit einer Spicknadel oder ähnlichem rundum einstechen.

Im vorgeheizten Rohr bei 190 Grad ca. 35 – 40 min. backen. Nach dem Backen sofort leicht mit Wasser besprühen.

Wir essen zur Osterjause noch geselchten, gekochten Schinken, hartgekochte Eier und Kren.

Guten Appetit und gesegnete Ostern wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at