

## Rezept für traditionelles Osterbrot

### Zutaten:

- 500 g Weizenmehl  
(Dinkelmehl ist auch geeignet)
- 80 g Zucker
- 1 Pk Vanillezucker
- 100 g Butter
- 250 ml Milch
- 1 Ei
- 1 Würfel frische Hefe
- 100 g Sultaninen  
(oder andere getrocknete Früchte)
- 1 Prise Salz
- Zum Bestreichen: 1 Eigelb und 2 EL Milch
- Zum Bestreuen: gehackte Mandeln



### Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte des Mehls eine Mulde formen. Die Milch leicht erwärmen (nicht zu heiß werden lassen!) und die Hefe darin auflösen. Anschließend das Hefe-Milchgemisch in die Mulde geben und mit Mehl anrühren.
2. Teig an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
3. Anschließend Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei, Salz, zu der Teigmasse geben und alles mit dem Rührgerät kneten bis der Teig Blasen wirft. Zum Schluss je nach Wunsch die Sultaninen unterheben.
4. Nun den Teig nochmals für 30 Minuten gehen lassen.
5. Danach 3 Stränge formen, einen Zopf flechten und zum Kranz schließen.
6. Den Ofen mit Ober- und Unterhitze auf 190 Grad vorheizen. Anschließend 35 Minuten auf der mittleren Schiene bei 180 Grad backen.