

Süßes Osterbrot

Das Brot ist aus unserer Welt gar nicht wegzudenken. Es hält den Gedanken an Aussaat, Wachstum und Ernte fest. Mit Brot verbinden wir, ganz elementar, Leben. In der Bibel ist Brot ein Geschenk Gottes: „Du lässtest Gras wachsen für das Vieh und Saat zu Nutz der Menschen, dass du Brot aus der Erde hervorbringst...“ (Psalm 104,15). Jesus nennt sich selbst „Brot des Lebens“, und schließlich erinnert es auch an das Brot, dass er mit seinen Jüngern geteilt hat. Für Ostern ist eine süße Festtagsvariante aus duftigem Hefeteig sehr beliebt.

Zutaten

500 g Mehl, 30 g frische Hefe, ca. ¼ l lauwarme Milch, 150 g zimmerwarme Butter, 150 g Zucker, 3 Eigelb, 1 ganzes Ei, 1 kräftige Prise Salz, nach Belieben Rosinen, Mandelblättchen o. ä.

Zubereitung

- Zuerst einen Vorteig ansetzen, d.h. die Hefe zerbröckeln, in einer kleinen Schüssel mit 1 TL Zucker und 2 EL lauwarmen Milch verrühren; 1 EL Mehl unterrühren und die Mischung ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen
- Währenddessen Butter, Zucker, Eigelb und Ei gut schaumig rühren (deshalb nennt man den Teig auch einen „gerührten Hefeteig“, so wird das Brot besonders locker)
- Mehl darübersieben, Vorteig dazugeben, die Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes vermischen und nach und nach dabei die Milch zugeben – aber nur so viel, dass ein glatter Teig entsteht, der sich gut von der Schüssel löst (evtl. noch Rosinen und/oder Mandelblättchen zufügen)
- Teig 40-60 Minuten zugedeckt gehen lassen, bis er etwa das doppelte Volumen hat
- Eine Springform (Ø ca. 28 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten
- Teig auf bemehltem Brett noch einmal kurz durchkneten, in drei Stränge teilen, diese zu einem so langen Zopf flechten, dass er – rundum gelegt – in die Springform passt; darauf achten,

dass die Enden schön aneinanderstoßen

- Den Zopf noch einmal 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen
- 1 Eigelb mit 1 EL Milch verquirlen und den Zopf damit bestreichen
- Inzwischen den Backofen auf 200°C vorheizen und den Zopf bei 180°C 40-45 Minuten backen (im vorgeheizten Ofen bleibt der Hefeteig besser in Form)
- Blech aus dem Ofen nehmen, kurz ausdampfen lassen, Osterbrot aus der Form nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

(aus: Osterbote 2021, Agentur des Rauhen Hauses Hamburg GmbH)