

Osterbrot mit Obst

Zutaten | 12 Scheiben

200 ml	Vollmilch 3,5% Fett, lauwarm
1 TL	Speisesalz
1 Pck.	Trockenhefe (oder ½ Würfel Frischhefe)
500 g	Weizenmehl Type 405
70 g	Butter, weich
1 EL	Zitronensaft
2	Eier
50 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
250 g	Äpfel
1	Ei, zum Bestreichen
1,5 EL	Hagelzucker, zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 30 Min., Ruhezeit: bis 150 Min., Backzeit: 35 Min.

Zubereitung:

- Zunächst die Hälfte der Milch mit Salz und Hefe in einem Glas gut vermischen und für 30 Minuten zur Seite stellen.
- In einer größeren Schüssel Mehl mit weicher, aber nicht zu flüssiger Butter kurz verkneten und den Zitronensaft hinzugeben.
- Das Hefegemisch sowie Eier, Zucker, Vanillezucker und die restliche Milch hinzufügen.
- Alles mindestens 10 Minuten kräftig durchkneten bis ein glatter Teig entstanden ist.
- Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
- Die Obstwürfel kurz unter den Teig kneten.
- Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort mind. 1 - 2 Std. ruhen lassen, bis er sein Volumen deutlich vergrößert hat.
- Nach dem Ruhen bzw. Gehen den Hefeteig nochmals so gut es geht kräftig schlagen.
- Aus dem Teig ein rundes Brot formen.
- Auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen und abgedeckt nochmals 30 - 45 Min. gehen lassen. Der Teig soll sein Volumen sichtbar vergrößert haben.
- Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze oder 165°C Umluft vorheizen.
- Das Ei in einem kleinen Gefäß verquirlen, das Osterbrot damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

- Das Brot ca. 30 - 35 Minuten backen.
- Das Brot wird sehr locker und fluffig und hält sich lange.

Tipp:

Es passen auch viele weitere Obstsorten ins Osterbrot.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 113 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
263 kcal	7,3 g	41,9 g	6,87 g	33,6 mg