

Osterfladen

Zutaten:

500g Mehl (Dinkeldunst)

1 Würfel Hefe

125g Zucker

ca. 250g lauwarme Milch

150g weiche Butter

1 Ei

3 Eigelbe

½ TL Salz

Geschmackszutaten nach Wahl:

Rosinen, Korinthen, Orangeat, Zitronat, Zitronen oder Limettenabrieb, Mandelstifte

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben. Die übrigen Zutaten zufügen und mit dem Mixer (Knethacken) zuerst bei niedriger, dann auf höchster Stufe schlagen. Der Teig soll glatt sein und sich vom Schüsselboden lösen.

Zum Schluss die Geschmackszutaten zugeben und kurz durchmengen.

Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen bis er das Volumen verdoppelt hat.

Auf der Arbeitsfläche den Teig durchkneten und in zwei Laibe formen. Auf ein Backblech setzen und zugedeckt gehen lassen.

Die Laibe jetzt mit Eigelb bestreichen und 1cm tief kreuzweise einschneiden (österliches Symbol).

Nach Belieben mit Mandelblätter und Hagelzucker bestreuen.

Kurz nochmals gehen lassen und anschließend bei 200 Grad ca. 30-35 Minuten goldbraun backen.