

Rezept

Osterbrot mit Aprikosenglasur

Ein Rezept von Osterbrot mit Aprikosenglasur, am 23.04.2024

Zutaten

350 g Mehl	Salz
1 Pck. Trockenhefe	1/4 TL Anispulver
75 ml lauwarme Milch	1 Ei
2 Eigelbe	50 g Zucker
100 g flüssige Butter	30 g Orangeat
50 g gehackte Mandeln	2 EL Aprikosenkonfitüre
Mehl für die Arbeitsfläche	

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Brot | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit 1 Prise Salz, der Trockenhefe und dem Anis in einer Schüssel mischen, die Milch unterrühren. Ei, Eigelbe, Zucker und 75 g Butter unterrühren und das Ganze mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 30 Min. gehen lassen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Orangeat sehr fein hacken. Den Hefeteig auf etwas Mehl durchkneten. Orangeat und Mandeln unterkneten, einen Laib formen, auf das Blech legen und mit der restlichen Butter bestreichen. Die Oberfläche rautenförmig einschneiden. Zugedeckt 15 Min. ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Osterbrot im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 35 Min. goldbraun backen.
4. Konfitüre mit 3 EL Wasser aufkochen, durch ein Sieb streichen. Osterbrot damit glasieren.