

## Rezept

# Osterbrot mit Cranberries

Ein Rezept von Osterbrot mit Cranberries, am 12.09.2024

## Zutaten

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| <b>125 ml</b> Milch                             | <b>1</b> Würfel frische Hefe (42 g) |
| <b>40 g</b> Zucker                              | <b>400 g</b> Mehl                   |
| <b>180 g</b> weiche Butter                      | <b>1/2 TL</b> Salz                  |
| <b>1 TL</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange | <b>1</b> Ei (M)                     |
| <b>2</b> Eigelb (M)                             | <b>1</b> Vanilleschote              |
| <b>125 g</b> getrocknete Cranberries            | <b>50 g</b> gehackte Mandeln        |
| <b>Zum Bestreichen</b>                          |                                     |
| <b>1</b> Eigelb (M)                             | <b>1 EL</b> Milch                   |
| <b>100 g</b> Orangenmarmelade                   | <b>150 g</b> Puderzucker            |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Brot (ca. 16 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Milch lauwarm erwärmen, Hefe dazubröckeln und mit ½ TL Zucker auflösen. 2 EL Mehl dazugeben und zu einem breiigen Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.
2. Restlichen Zucker, Butter, Salz, Orangenschale, Ei und Eigelbe in eine große Schüssel geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark dazukratzen. Alles mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einer weißschaumigen Creme rühren.
3. Das restliche Mehl und den Vorteig zur Eiermasse geben und zu einem geschmeidigen, glänzenden Teig kneten. Zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.
4. Den Backofen auf 50° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Cranberries und Mandeln in einer Schüssel mischen und im Backofen 2-3 Min. leicht anwärmen. Den Teig nochmals kräftig kneten, dabei die handwarmen Cranberries und Mandeln einarbeiten. Den Teig zu einem Brot formen und auf das Blech legen. Den Teig nochmals an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen, bis das Volumen deutlich zugenommen hat.
5. Den Backofen auf 180° vorheizen. Zum Bestreichen Eigelb und Milch verrühren. Den Teig damit bestreichen und über Kreuz einschneiden. Die entstandenen Spitzen etwas auseinanderziehen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in 50 Min. goldbraun backen.

6. Die Orangenmarmelade glatt verrühren. Das Brot herausnehmen und noch heiß damit bepinseln. Den Puderzucker mit 3 EL Wasser anrühren, das Brot damit bestreichen und abkühlen lassen.