

Rezept

Osterbrot mit Mohnfüllung

Ein Rezept von Osterbrot mit Mohnfüllung, am 28.06.2026

Zutaten

250 ml Milch	500 g Weizenmehl (Typ 550)
1/2 Hefewürfel	50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	60 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)	1 TL Zitronenabrieb
1 Prise Salz	1 Pck. backfertige Mohnfüllung (250 g)

Zum Bestreichen und Bestreuen

1 Eigelb	1 EL Milch
1-2 EL Hagelzucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Brot, ca. 15 Scheiben | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 231 kcal, 9 g F, 7 g EW, 30 g KH

Zubereitung

1. Die Milch lauwarm erhitzen. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit 3 EL Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand der Schüssel verrühren. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.
2. Dann die restliche lauwarmlche Milch, übrigen Zucker, Vanillezucker, weiche Butter in Flöckchen, das Ei, Zitronenschale und eine kräftige Prise Salz zum gegangenen Vorteig geben und alles zu einem glatten Teig verkneten bis der Teig Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Den Teig weitere ca. 40 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den gegangenen Teig noch einmal kräftig durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (Ø 30-35 cm) ausrollen. Die Mohnfüllung gleichmäßig darauf verteilen. Die Seiten zur Mitte klappen und so die Mohnfüllung mit Teig bedecken. Zu einem ovalen Laib formen und in die Backform oder auf ein Backblech mit Backpapier geben. Im vorgeheizten Ofen ca. 35-40 Minuten backen.
4. Osterbrot aus der Form lösen und auf ein Backblech geben. Eigelb und Milch verquirlen, das Brot damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Das Brot noch einmal für 5-10 Minuten in den Ofen schieben, anschließend herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.