Osterbrot





Zutaten:

Teig:
750 g Mehl
40 g Hefe
250 ml Milch
250 g Margarine
70 g Zucker
1 Teelöffel Salz
70 g gehackte Mandeln
abgeriebene Zitronenschale
3 Eier

Zubereitung:
Aus allen Zutaten (1 Eigelb zurücklassen) einen Hefeteig bereiten. Nach dem Gehen zusammenstoßen, zwei Drittel davon zu einem runden Brotlaib formen. Aus dem restlichen Teig lange Rollen formen und gedreht oder geflochten auf dem Brot anordnen. Das Brot mit dem restlichen Eigelb bestreichen und bei 180°C – 190°C etwa 50 bis 60 Minuten backen.

Tipp:
Wer es fruchtiger mag, kann noch 100 g Sultaninen oder Zitronat und Orangeat mit in den Teig hineinkneten.