Osterfladen

Zutaten für 2 Fladen:

1. Vorteig:
50 g Weizenmehl
20 g Hefe
40 ml Milch

2. Vorteig:
120 g Weizenmehl
25 ml Milch
25 g Zucker
1 Eigelb

Hauptteig:
180 g Weizenmehl
25 ml Milch
25 g Zucker
50 g Butter
1 großes Ei
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Teelöffel Zitronensaft

Früchte:
100 g Sultaninen
50 g Zitronat
50 g Orangeat

25 g Mandelstifte
1 Schnapsglas braunen Rum
50 ml Wasser

Außerdem:
1 Eigelb zum Bestreichen
Milch
Prise Salz
Hagelzucker und gehobelte Mandeln

Zubereitung:
Am Vorabend braunen Rum mit Wasser mischen, und die abgewogenen Sultaninen, Zitronat, Orangeat und Mandelstifte damit übergießen. Zugedeckt an einen warmen Ort stehen lassen.

Für den 1. Vorteig alle Zutaten verkneten und den Teig zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.
Danach die Zutaten für den 2. Vorteig dazugeben und verkneten. Diesen Teig wieder 1 Stunde zugedeckt gehen lassen.
Nun die letzten Zutaten für den Hauptteig dazugeben und kräftig zu einem glatten Teig verkneten. Eingeweichte Früchte zum Schluss unterkneten und den Teig in 2 Teile teilen.
Diese zu runde Fladen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, und an einen warmen Ort wieder 1 Stunde gehen lassen.
Eigelb mit etwas Milch und einer Prise Salz verrühren, und damit den Osterfladen bestreichen. Mit einem scharfen Messer Karos auf der Oberfläche einschneiden und mit Hagelzucker und gehobelte Mandeln bestreuen.
Den Backofen auf 190°C vorheizen, die Fladen auf der mittleren Schiene einschieben und 10 Minuten backen, danach den Ofen auf 170°C zurückschalten und weitere 15-20 Minuten hell ausbacken.