

# Osterbrot

## Zutaten:

200ml Milch,  
1 Päckchen Trockenhefe,  
1/2 Tl. Zucker,  
250g Weizenmehl,  
150g Dinkelmehl,  
1 Tl. Salz,  
50g zimmerwarme Butter,  
1 großes Bund gemischte Frühlingskräuter (ersatzweise TK-Kräuter),  
1 Eigelb

## Außerdem:

Fett und Mehl für die Form.



Die Milch in einen kleinen Topf lauwarm erwärmen. Die Hefe mit dem Zucker in der lauwarmen Milch unter Rühren auflösen. Die beiden Mehlsorten in eine Schüssel sieben, die Hefemilch, das Salz und die Butter in

Flöckchen dazugeben und die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der sich vom Schüsselboden löst. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Inzwischen die Kräuter waschen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Eine Kastenform von ca. 25 cm Länge fetten und mit Mehl austreuen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten, dabei die gehackten Kräuter unterarbeiten. Ein etwa apfelgroßes Teigstück beiseite legen, den übrigen Teig zu einem Brotlaib formen und in die vorbereitete Form geben. Die kleine Teigkugel etwa 1/2cm dick ausrollen und Hasenfiguren ausschneiden oder ausstechen. Das Eigelb verquirlen, das Brot damit bestreichen und die Hasenfiguren darauf legen, leicht andrücken und ebenfalls mit Eigelb bestreichen. Das Brot in der Form weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C (Gas Stufe 3) vorheizen.

Das Osterbrot im heißen Backofen auf der unteren Schiene in etwa 45 Minuten hellbraun backen.