

# Osterbrot - Rezept mit Schritt für Schritt Anleitung

Gefärbte Ostereier, gekochter Schinken, Osterlamm – das alles gehört zur alljährlichen Osterjause. Was hier aber auf keinen Fall fehlen darf, ist das traditionelle Osterbrot. Jedoch ist dies nicht vergleichbar mit einem Bauernbrot – das Osterbrot (auch Anisbrot) ist ein „süßliches Brot“ aus Germteig. Dies schmeckt wunderbar mit Schinken und Kren, aber auch mit Butter als Brotaufstrich.

Wer jetzt Lust bekommen hat, sich dieses Jahr eines selbst zu backen, ist hier richtig.

## Zutaten für 2 größere Brotlaibe:

- 1 kg Weizenmehl
- 5 dag Germ
- etwas Salz
- 10 dag Zucker
- 6 EL Öl
- 2 Eier
- 0,5 l Milch
- etwas Rum
- 2 EL Anis

## Zubereitung:

Für das Dampfl den Germ mit etwas lauwarmer Milch und etwas Zucker verrühren, mit etwas Mehl bestäuben und an einem warmen Ort zugedeckt kurz quellen lassen. Währenddessen etwas Salz und Anis zum restlichen Mehl geben. Öl und Eier verquirlen.

Nun das Dampfl, die restliche lauwarmer Milch und Zucker zum Mehlgemisch geben, das Öl-Ei Gemisch und den Rum dazugeben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Anschließend den Teig zudecken und an einem warmen Ort auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Wenn der Teig fertig aufgegangen ist, gibt man ihn auf eine bemehlte Oberfläche. Man teilt den Teig in zwei Stücke und „wirkt“ ihn. „Wirken“ bedeutet soviel, dass man durch schnelles Kneten glatte Kugeln formt.

Dann gibt man die geformten Teiglinge jeweils auf ein Blech, deckt sie mit

einem Tuch zu und lässt sie ca. 20 Minuten aufgehen.

Danach die Laibe mit der Hand flach drücken, mit Ei bestreichen, am Rand mit einem scharfen Messer einschneiden (Dreieck) und mit Anis bestreuen.

Dann noch einmal ca. 20 Minuten aufgehen lassen und anschließend die Laibe jeweils ca. 30 Minuten bei 180°C (Heißluft) goldbraun backen.

Wenn man die Brotlaibe (wir nennen sie auch „Anislabn,“) aus dem Ofen gibt, umhüllt einen der wunderbare Duft und man möchte diesen sofort anschneiden.

Aber das Warten lohnt sich und zur Osterjause schmeckt er dann mit allen anderen typischen Köstlichkeiten besonders gut!

Gutes Gelingen und guten Appetit!