

## Magische Ostern

### Süßes Osterbrot

---



#### Zutaten für 1,5 Kilo Brot:

1 Pkg. Vanillepuddingpulver, 125 ml Weißwein, 1 kg glattes Weizenmehl, 1 TL Salz, Schale von ½ Zitrone, 1 Würfel Germ, 500 ml Milch, 100 g Kristallzucker, Milch zum Bestreichen

#### Zubereitung

Das Puddingpulver im Weißwein gut auflösen. Inzwischen den Germ zerbröseln und mit etwas Kristallzucker flüssig rühren. Dann etwas Milch dazugeben. Das Dampfl (germ, Kristallzucker, Milch) nun aufgehen lassen, bis es die doppelte Höhe hat.

Dann werden alle Zutaten vermengt und ein Germteig daraus geknetet. Der Teig muss zwei Mal gehen, wobei er nach dem ersten Gehen noch einmal anständig durchgeknetet wird.

Schließlich wird ein Laib geformt, der nochmal gehen muss. Das Brot wird nun im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad für ca. 45-50 Minuten backen. Nach dem Backen wird der noch heiße Brotlaib mit Milch bestrichen und zum Auskühlen auf ein Blech gelegt.