

## Magische Ostern in Pöggstall

---



### Gebildbrot aus Germteig

1kg Mehl  
4dag Germ  
8dag Butter  
8dag Zucker  
10dag Honig  
2 Dotter  
2 Eier  
Etwas Salz  
Vanillezucker  
Zitronenschale

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken, Germ hinein bröckeln. 1 TL Zucker hinzugeben und mit etwas lauwarmen Milch und Mehl zu einem Dampf anrühren. Mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Die Butter schmelzen und dann mit den restlichen Zutaten nach und nach mit einem Rührgerät (Knethaken) einarbeiten. Gut durchkneten, auch gerne per Hand, bis der Teig anfängt Blasen zu bilden und sich vom Rand der Schüssel löst. Eine Kugel formen und nochmals zugedeckt ruhen lassen, bis sich die Teigmenge ungefähr verdoppelt hat.

Den Teig in Kränze, Ringe, Kreuze, Hefezöpfe, Hasen oder andere verschlungene Gebilde formen, auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben, nochmals etwas gehen lassen und mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Bei Bedarf mit Hagelzucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° goldbraun backen. Je nach Größe des Gebäcks sollte es zwischen 20 und 45 Minuten backen.