



Musi-Stars präsentieren ihre Osterrezepte

DJ Ötzi: Osterbrioche

Wenn DJ Ötzi die Bühne betritt, dann ist Stimmung vorprogrammiert. Seine Fans kennen ihn als fantastischen Entertainer, Sänger, Moderator und Stimmungsmacher. Dass er ein großes Herz hat, ist mittlerweile ebenfalls kein Geheimnis mehr. Hier stellt der beliebte österreichische Ausnahmekünstler ein süßes Rezept vor.

Osterbrioche – ganz traditionell

Zutaten:

½ Pkg. Germ frisch
1 EL Honig
50 g Zucker
1 TL Vanillezucker
2 Eier
2 Dotter
60 g Butter
50 g Milch
Prise Salz
300 g Universalmehl gesiebt

Zubereitung:

Zuerst Germ und Honig vermengen. Dann Zucker, Vanillezucker, Eier, Butter und zum Schluss die Milch einrühren und eine Prise Salz dazugeben.

Dann das Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig vermengen.

Danach mehrere Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Form mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben, dann kommt der Teig hinein. Das Ganze noch mit ein wenig Butter betröpfeln und nochmals 30 min gehen lassen.

Ca. 45 min bei 160° C Ober- und Unterhitze in den Backofen.

Osterbrioche mit Butter und Marmelade – ein Hit!