

Osterfladen

Zutaten:

für den Teig:

500g Mehl
250ml Milch
80g Butter
1 Würfelhefe
70g Zucker
1 Ei
80g Rosinen
1 Prise Salz
1 Eigelb

für die Glasur:

50g Mandelblättchen
100g Puderzucker
etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Milch in einem Topf erwärmen (!Achtung! Nicht überhitzen!! Handwarm ist optimal).

Zucker, Butter, 1 ganzes Ei und Hefe dazugeben. Alles so lange rühren bis die Zutaten aufgelöst sind.

Das Mehl –wer möchte noch Rosinen- und eine Prise Salz in eine große Schüssel geben und das Milchgemisch dazugeben.

Mit einem Kochlöffel gut durchkneten bis es ein glatter Teig ist.

Den Teig an einem warmen, dunklen Ort ca. eine Dreiviertelstunde gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Dann den Teig noch einmal durchkneten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und oben kreuzförmig einschneiden.

Den Fladen weitere 15 Minuten auf dem Blech gehen lassen, dann mit dem Eigelb einpinseln und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30 Minuten backen.

Für die Glasur: Puderzucker mit etwas Zitronensaft verrühren und den Osterfladen damit bestreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen.
Viel Spaß beim Nachbacken!

FROHE OSTERN!