

Osterbrot

[Ostern](#)



- 570 g Mehl(Typ 550)
- 2 Eier
- 1 1/2 EL Öl
- 50g Butter weich
- 1 Prise Salz
- 2 Päck. Vanillezucker
- Abrieb einer halben unbehandelten Zitrone (mit der [Microplane Zester](#))
- 210 ml lauwarme Milch
- 6 EL Zucker
- 30 g Hefe

Zucker, Milch und Hefe in den Mixtopf des Thermomix geben und bei 3 Min./37°C/Stufe 2 vermischen.

Die übrigen Zutaten hinzufügen und 5 Min./Teigstufe zu einem Teig kneten.

Den Teig auf die mit dem [Streufix](#) leicht bemehlte [Teigunterlage](#) legen und zu einer Kugel formen.

Den Teig in der leicht geölten [großen Nixe](#) gehen lassen.

Danach den Teig zu einem Leib formen und in den leicht geölten und bemehlten [Ofenmeister](#) legen. Mit geschlossenem Deckel weitere 20 Min. gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen

Das Brot bei 180°C, Ober- und Unterhitze, auf der unteren Einlegeschiene, ca. 30 Min. backen.

Anschließend den Deckel abnehmen und weitere 10-15 Min. bräunen lassen.

Den [Ofenmeister](#) mit den [Silikonhandschuhen](#) aus das [Kuchengitter](#) stellen.

Das Brot aus dem [Ofenmeister](#) entnehmen und auf dem [Kuchengitter](#) komplett auskühlen lassen.