# Osterbrot aus feinem Mandel-Hefeteig „Mazanec“

Es lohnt sich über die Grenze zu schauen, die Tschechen haben das Osterbrot mit Mandeln verfeinert. Hmmm lecker.

| Zutaten: | Zubereitung: |
|---|---|
| 150 g Rosinen | mit |
| 1-2 Likörgläschen Eierlikör | vermengen und über Nacht einweichen lassen. |
| 500 g Mehl | in eine Schüssel sieben |
| 1 Würfel Hefe | in die Mitte bröckeln |
| 100 g Zucker | darüber streuen |
| 200 ml Milch zimmerwarm | zugießen. Während der Vorteig geht. Können die restlichen Zutaten an den Schüsselrand gegeben werden. |
| 3 Eier und<br>1 Eiweiß (das Eigelb in einer Tasse zum Bestreichen aufheben) | |
| 120 g weiche Butter | |
| 1 Pck Bourbon Vanillezucker | |

| | |
|---|---|
| 100 g fein gemahlene Mandeln | Die Zutaten zu einem weichen Teig zusammenkneten. Dann die Rosinen mit dem Eierlikör darunter kneten. Zugedeckt gut 2 Stunden gehen lassen. Den Teig halbieren. 2 runde Laibe formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Dabei darauf achten, das die Rosinen im Teig sind, sonst verbrennen sie. Zugedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen. die Osterbrote kreuzweise einschneiden |
| Das übrige Eigelb mit 50 ml Milch | verrühren und die Osterbrote damit bestreichen. |
| 50 g Mandelblättchen | darüber streuen. |

| | |
|---|---|
| **Temperatur:** | 180 Grad Ober- und Unterhitze |
| **Backzeit:** | 40 Minuten backen |

| | |
|---|---|
| Puderzucker | auf die ausgekühlten Laibe streuen. |