Osterbrot

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Osterbrot -

Eine Auswahl von Rezepten findet ihr bei www.osterseiten.de unter Osterrezepte

Ein Rezept von 1886

¾ Liter Milch werden mit einer Messerspitze pulverisiertem Safran aufgekocht und dann bei Seite gestellt, bis die Milch nur noch lauwarm ist; hierauf siebt man 2 ½ Kilogramm erwärmtes Mehl in eine Schüssel, macht in die Mitte eine Vertiefung, gießt 90-100 Gr. in etwas Milch aufgelöste Preßhefe hinein, verrührt sie mit wenig Mehl, läßt das Hefenstück an einer warmen Stelle gehörig aufgehen, schüttet hierauf die Milch und sechs zerquirlte Eier zu, mischt einen halben Eßlöffel Salz, 250 Gramm Zucker, 375 Gramm geklärte Butter, 125 Gramm geschälte gestoßene süße nebst etlichen bitteren Mandeln, die abgeriebene Zitronenschale von einer Zitrone, 200 Gramm gereinigte Korinthen und ebensoviel Rosinen darunter, arbeitet den Teig gut durch, schlägt ihn mit einem Kochlöffel, bis er Blasen wirft, läßt ihn nochmals gehen, formt ihn zu zwei runden oder länglichen Broten, die man auf den mit Mehl bestäubten Blech noch eine Weile gehen läßt und bäckt dieselben, nachem sie mit Rahm oder Ei bestrichen sind, in einem gleichmäßig durchheizten Ofen gar.

Auf einfachere Weise kann man das Osterbrot bereiten, indem man den Teig aus 4 Liter Mehl, ¾ Liter Milch, 125 Gramm Butter, 70 Gramm Hefen, vier bis fünf Eiern , 125 Gramm Zucker, etwas Mandeln und Rosinen herstellt.

Quellenangabe:
Universallexikon der Kochkunst, Dritte verbesserte Auflage, Band 2 von 1886

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED