



## Osterbrot so lecker

### Zutaten:

240 g Milch  
1 Würfel Hefe  
60 g Zucker  
80 g Butter  
2 Eier  
600 g Dinkelmehl  
1 Pr. Salz  
2 Pr. Muskat  
2 Pr. Kardamon  
40 g gehackte Pistazien  
60 g geh. Mandeln  
100 g Rumrosinen  
Zum Bestreichen:  
1 Eidotter  
1 EL Milch

### Zubereitung:

Milch, Hefe, Zucker, Butter und Eier 2 Minuten 37 Grad/St 2 erwärmen, Mehl und Salz, Gewürze, Mandeln und Pistazien dazugeben und 3 Min/Teigstufe verkneten.

Teig auf die Teigunterlage geben und die Rumrosinen unterkneten.

Teig in die mittlere Edelstahlschüssel umfüllen und gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat, dann auf die Teigunterlage geben, mit dem Nylonmesser in vier Teile teilen und zu einem Knoten flechten. Den Knoten nun auf den Zauberstein Plus legen. Das Ei mit der Milch verrühren und das Osterbrot damit bestreichen.

Den Zauberstein Plus in den kalten Ofen auf die unterste Schiene und auf ein Gitterrost stellen. Nun den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze anschalten und den Zopf ca. 40 Minuten backen.

Nach dem Backen auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Mein Edelschmaus Tipp:** Mahle mal den Zucker vorher mit 30 g Süßer Verführung zu Puderzucker. Das Aroma der Tonkabohne ist der Hammer