

Holländisches Osterbrot

© AdobeStock_750488098@Halfpoint

Was ist
Paasfeest?

Hefeteig

Zubereitung
des Paasbroods

HOLLÄNDISCHES OSTERBROT



In Holland wird traditionell zum Osterfest ein Stollengebäck – ähnlich einem Christstollen – verzehrt. Es ist das sogenannte holländische Osterbrot („Paasbrood“) und wird traditionell am Ostersonntag als leckere Nachspeise serviert und gemeinsam mit der Familie gegessen.

„Pasen“ oder „Paasfeest“ sind die niederländischen Bezeichnungen für Ostern bzw. Osterfest – daher stammt der Name für das Brot. Wir haben nachstehend das Osterbrot-Rezept für Sie zum Nachbacken zusammengestellt.

ZUTATEN FÜR

16 PORTIONEN

FÜR DEN HEFETEIG

- ◆ 500 G WEIZENMEHL
- ◆ 1 Würfel Hefe (frisch)
- ◆ 200 ml Milch
- ◆ 100 g Butter
- ◆ 50 g Zucker
- ◆ 1 unbehandelte Zitrone, davon die abgeriebene Schale
- ◆ 1/2 TL Salz
- ◆ 1 Ei
- ◆ 100 g Sultanine
- ◆ 50 g Zitronat
- ◆ 50 g Orangeat
- ◆ etwas Puderzucker zum Bestreuen



ZUBEREITUNG

1. DAS MEHL IN EINE SCHÜSSEL SIEBEN

und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit der lauwarmen Milch auflösen und etwas Mehl vom Rand untermischen. Den Ansatz mit Mehl bestäuben. Die Schüssel mit einem sauberen Tuch abdecken und an einen warmen, zugfreien Ort stellen. So lange ziehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt.

2. DIE ZERLAUFENE BUTTER MIT ZUCKER, ZITRONENSCHALE, SALZ UND EI VERMISCHEN

und zum Vorteig geben. Mit einem Holzspatel alles zusammen mischen. Danach mit den Händen weiterarbeiten. Den Teig solange schlagen, bis er glatt ist und glänzt, Blasen wirft und sich gut von der Schüsselwand löst. Zum Schluss Sultaminen, Zitronat und Orangeat darunter mischen. Die Schüssel erneut mit einem Tuch abdecken. Den Teig ziehen lassen, bis er das Doppelte seines Volumens erreicht hat (etwa 40 Minuten).

3. DEN BODEN DES BACKRAHMENS IN PERGAMENT EINSCHLAGEN.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen. Den Teig nochmals durchkneten und in die Form drücken. Weitere 20 Minuten ziehen lassen.

4. DIE FORM IN DEN OFEN SCHIEBEN

und 50-60 Minuten backen. Form aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Dann die Form entfernen und das Brot auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

5. UNSER TIPP FÜR DIE FORM

Eine blumenförmige Backform mit 26 cm Durchmesser eignet sich besonders gut. Alternativ kann eine gleichgroße Springform verwendet werden.