

## Steirisches Bio Osterbrot

Zur Osterjause darf ein selbstgemachtes Milchbrot auf keinen Fall fehlen. Vor allen in der Steiermark gibt es hier viele verschiedene Rezepte mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Meinen Klassiker schreibe ich hier gerne für Euch nieder.

Zutaten für 2 Osterbrote

### **Für den Teig**

600 g Bio-Weizenmehl Type 480 Universal

8 g Salz

5 g Backprofis Bio-Gerstenmalzmehl oder Honig

75 g Bio-Zucker

60 g Bio-Butter (handwarm)

42 g frische Hefe (1 Würfel)

345 g Bio-Milch 36 °C (lauwarm)

80 g Rum Rosinen (am Vortag mit 10g Rum und 10g Wasser angesetzt, werden erst am Ende des Knetvorganges langsam untergehoben)

1 Bio-Ei (Größe M) zum Bestreichen

1 Schuss Milch

Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver,

1 Minute Rosinen unterheben, gesamt 10 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30-40 Minuten

Backzeit: ca. 28 -30 Minuten bei 180°C Heißluft oder 200°C Ober- Unterhitze (mit ganz leicht geöffneter Backofentür)

1. Alle Teigzutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Die Rum Rosinen am Ende der Knetzeit langsam unterheben.
3. Den Teig nach dem Kneten mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur 20 Minuten rasten lassen.
4. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zwei gleich große Teigstücke auswiegen.
5. Die beiden Teigstücke rundformen (wirken) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
6. Die Oberfläche gut mit Wasser befeuchten und 30- 40 Minuten bei Raumtemperatur zugedeckt gehen lassen.
7. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180° C Heißluft oder 170 °C Ober- Unterhitze vorheizen.
8. Die beiden Osterbrote vor dem Backen kräftig und vor allen gleichmäßig mit einer Ei-Milchmischung bestreichen.
9. Mit einer Nadel die beiden Brote ca. 20 mal bis zum Boden gut durchstechen.
10. Die Brote in die mittlere Schiene des Backofens schieben und sofern möglich mit leicht geöffneter Backofentür backen.
11. Die Osterbrote nach dem Backen auf einem Rost gut auskühlen lassen.

## Bio Butterpinzen

Eine frische Pinze schmeckt immer, nicht nur zu Ostern. Ob nur mit Butter und Marmelade, oder herzhaft mit Schinken und Käse. Der Teig ist aber durch den hohen Butter- und Zuckergehalt sehr schwer und liebt die Wärme.

Zutaten für 3 Butterpinzen

### Für den Teig

500 g Bio-Weizenmehl Type 480 Universal

7 g Salz

90 g Bio-Zucker

125 g Bio-Butter (handwarm)

42 g frische Hefe (1 Würfel)

2 Bio- Eidotter (Größe M)

20g Rum

40 g Weißwein (trocken)

120 g Bio-Milch 38 °C (warm)

Abrieb einer halben Bio Zitrone und Orange (Schale zum Verzehr geeignet)

1 Bio-Ei (Größe M) zum Bestreichen

1 Schuss Milch

Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver, gesamt 10 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten (im Backofen bei 40° C)

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30-45 Minuten (im Backofen bei 40° C)

Backzeit: ca. 30 Minuten bei 170°C Heißluft oder 190°C Ober- Unterhitze (mit ganz leicht geöffneter Backofentür)

1. Die Milch und die Butter gemeinsam erwärmen auf ca. 38° C.
2. Die restlichen Teigzutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Den Teig nach dem Kneten mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur 30 Minuten rasten lassen.
4. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und drei gleich große Teigstücke auswiegen.
5. Die Teigstücke rundformen (schleifen) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
6. Die Oberfläche gut mit Wasser befeuchten und 30- 45 Minuten bei hoher Raumtemperatur oder im Backofen bei 40° C gehen lassen. Zwischendurch immer wieder ganz leicht mit Wasser besprühen das die Oberfläche der Pinzen nicht austrocknet.
7. In der Zwischenzeit den Backofen auf 170° C Heißluft oder 190 °C Ober- Unterhitze vorheizen.
8. Ein ganzes Ei mit einem Schuss Milch verquirlen und die Pinzen damit gleichmäßig bestreichen.
9. Die Pinzen für ca. 5 Minuten etwas trocknen lassen (absteifen).
10. Mit einer beölten Schere nun von oben die Pinzen 3 mal ganz durchschneiden.
11. Anschließend sofort in den vorgeheizten Backofen schieben.
12. Die Pinzen nun in die mittlere Schiene des Backofens schieben und sofern möglich mit leicht geöffneter Backofentür backen.
13. Nach dem Backen auf einem Rost gut auskühlen lassen.

## Bio Brioches Osterbrot

Ein Brioches Brot kann das ganze Jahr gebacken werden. Da freut sich die Familie wenn am Sonntag beim Frühstückstisch dieses süße Brot aufgeschnitten wird. Eingewickelt in Frischhaltefolie bleibt es besonders lange saftig.

Zutaten für 2 Brioches Brote

### Für den Teig

500 g Bio-Weizenmehl Type 480 Universal

7 g Salz

90 g Bio-Zucker

90 g Bio-Butter (handwarm)

20 g Rum (38%)

2 Bio- Eidotter (Größe M)

42 g frische Hefe (1 Würfel)

200 g Bio-Milch 36 °C (lauwarm)

Abrieb einer halben Bio Zitrone und Orange (Schale zum Verzehr geeignet)

1 Bio-Ei (Größe M) zum Bestreichen

1 Schuss Milch

etwas Hagelzucker und Mandelblättchen zum Bestreuen

Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver, gesamt 10 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30-40 Minuten

Backzeit: ca. 28 -30 Minuten bei 170°C Heißluft oder 180°C Ober- Unterhitze (mit ganz leicht geöffneter Backofentür)

1. Alle Teigzutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Den Teig nach dem Kneten mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur 20 Minuten rasten lassen.
3. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zwei gleich große Teigstücke auswiegen.
4. Die beiden Teigstücke rundformen (wirken) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
5. Die Oberfläche gut mit Wasser befeuchten und 30- 40 Minuten bei Raumtemperatur zugedeckt gehen lassen.
6. In der Zwischenzeit den Backofen auf 170° C Heißluft oder 180 °C Ober- Unterhitze vorheizen.
7. Die beiden Brote vor dem Backen kräftig und vor allen gleichmäßig mit einer Ei- Milchmischung bestreichen.
8. Mit Hagelzucker und Mandelblättchen kräftig bestreuen.
9. Mit einer Nadel ca. 20 mal bis zum Boden gut durchstechen.
10. Die Brote in die mittlere Schiene des Backofens schieben und sofern möglich mit leicht geöffneter Backofentür backen.
11. Die Brote nach dem Backen auf einem Rost gut auskühlen lassen.

## Bio Osterkranz

Ein sehr nettes Geschenk, einfach nur in Cellophan eingemacht, da freut sich nicht nur der Osterhase! Ein sehr nettes Mitbringsel zu jeder Osterparty.

Zutaten für 6 Kränze

### Für den Teig

500 g Bio-Weizenmehl Type 480 Universal

7 g Salz

75 g Bio-Zucker

90 g Bio-Butter (handwarm)

8 g Vanille Zucker (1 Pkg.) oder eine Vanille Schote

1 Bio- Ei (Größe M)

42 g frische Hefe (1 Würfel)

200 g Bio-Milch 36 °C (lauwarm)

1 Bio-Ei (Größe M) zum Bestreichen

1 Schuss Milch

etwas Hagelzucker zum Bestreuen

Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver, gesamt 10 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 17-19 Minuten bei 170°C Heißluft oder 180°C Ober- Unterhitze (mit ganz leicht geöffneter Backofentür)

1. Alle Teigzutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Den Teig nach dem Kneten mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur 20 Minuten rasten lassen.
3. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und sechs gleich große Teigstücke mit ca. 160g auswiegen.
4. Die Teigstücke rundformen (schleifen) und zugedeckt nochmals ca. 15 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.
5. Die Teigkugeln mit Hilfe einer Teigkarte dritteln und daraus längliche Teigstränge mit ca. 30cm formen.
6. Die Teigstränge ganz leicht bemehlen.
7. Jeweils drei Stück an der Oberseite zusammen drücken.
8. Nun relativ locker aus den jeweils 3 Teigsträngen einen Striezel flechten.
9. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Enden verbinden, sodass eine Kranzform zu sehen ist
10. Die Oberfläche gut mit Wasser befeuchten und ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur zugedeckt gehen lassen.
11. In der Zwischenzeit den Backofen auf 170° C Heißluft oder 190 °C Ober- Unterhitze vorheizen.
12. Die Osterkränze vor dem Backen kräftig und vor allen gleichmäßig mit einer Ei- Milchmischung bestreichen.
13. Mit Hagelzucker kräftig bestreuen.
14. In die mittlere Schiene des Backofens schieben und sofern möglich mit leicht geöffneter Backofentür backen.
15. Nach dem Backen sofort ein gefärbtes Ei in die Mitte der Kränze hinein stecken.

## **Reindling nach Backprofi Art**

Ein originaler Kärntner Reindling wird in einem Reindl gebacken – daher auch der Name. Häufig wird er aber auch in einer Gugelhupfform gebacken. Die klassische Fülle für den Kärntner Reindling besteht üblicherweise aus Zimt, Zucker und Rosinen, kann aber ganz nach Belieben abgewandelt werden. Der Fantasie und dem persönlichen Geschmack sind diesbezüglich keine Grenzen gesetzt.

### **Zutaten für einen Reindling**

#### **Für den Teig**

500 g Bio-Weizenmehl Type 480 Universal  
7 g Salz  
60 g Bio-Zucker  
60 g Bio-Butter (handwarm)  
10 g Rum  
30 g frische Hefe  
270 g Bio-Milch 36 °C (lauwarm)

#### **Für die Fülle**

50 g Bio-Butter mit  
180 g Bio-Zucker (oder Bio-Rohrzucker) und  
10 g Bio-Zimt vermischen  
150 g Bio-Rosinen (am Vortag mit 20g Rum und 20g Wasser angesetzt)

etwas flüssige Butter zum Bestreichen der Reindlform  
30g Bio-Zucker zum Bestreuen der Reindlform  
1 Bio-Ei (Größe M) zum Bestreichen vor dem Backen

1 Reindl (ca. 2 l Inhalt)

Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver, gesamt 10 Minuten  
Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten  
Gehzeit vor dem Backen: ca. 40 Minuten  
Backzeit: ca. 50 Minuten bei 160°C Heißluft oder 170°C Ober- Unterhitze

1. Alle Teigzutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Den Teig nach dem Kneten auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, leicht rundformen (wirken) mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur 30 Minuten rasten lassen.
3. Das Reindl mit flüssiger Butter bestreichen und zusätzlich mit etwas Zucker bestreuen.
4. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einem Rechteck ausrollen (optimale Größe: 45 x 35 cm).
5. Den Teigfleck nun mit etwas zerlassener Butter bestreichen.
6. Zucker und Zimt mischen, über den ganzen Teig verteilen und anschließend mit Rosinen bestreuen.
7. Den Teig nun von oben nach unten kompakt einrollen.
8. Die Rolle spiralförmig eindrehen und in das Reindl geben.
9. Den Reindling nun leicht mit Wasser besprühen und bei Raumtemperatur zugedeckt ca. 40 Minuten rasten lassen.
10. Zwischendurch den Reindling immer wieder ganz leicht mit Wasser befeuchten das die Oberfläche nicht austrocknet.
11. Den Backofen auf 160 °C Heißluft oder 170 °C Ober- Unterhitze vorheizen.
12. Das Ei verquirlen und den Reindling vor dem Backen gleichmäßig bestreichen.
13. In den vorgeheizten Backofen schieben.
14. Nach dem Backen sofort aus dem Reindl geben und auf einem Rost auskühlen lassen.