



Dauer: Aufwandig
Kategorie: Backrezepte
Saison: Ostern
Für:
Verfasst von: Martha Neumaier

Zutaten

700 G	Mehl
50 G	Butter
50 G	Zucker
1,5 TL	Salz
2 TL	Backmalz
350 ML	Milch
2 EL	Rum (38%)

2/3 WÜRFEL	Germ
1	Ei zum Bestreichen

Zubereitung

- 1. Mehl in eine Schüssel geben, Butter dazu geben und abbröseln (=Butter mit Mehl zwischen den Fingern zerreiben, sodass Butter-Mehl-Brösel entstehen).
- 2. Zucker, Salz und Backmalz (Malz kann man auch weglassen!) hinzufügen.
- 3. Milch leicht erwärmen (max. 35 °C), Ei, Rum und Germ untermischen.
- **4.** Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Germteig verarbeiten.
- **5.** Germteig ca. 45 Minuten gehen lassen.
- 6. Teig in 4 Teile teilen, aus 2 Teilen den Korb flechten, aus einem Teil den Henkel und aus einem Teil den Rand des Korbes flechten.
- 7. Mit Hilfe von 3 gleichgroßen Schüsseln werden die drei Teile auf einem Backblech angeordnet und zum Gehen noch einmal an einen warmen Ort gestellt.
- **8.** Anschließend mit Ei bestreichen und im Backrohr bei ca. 190° C Ober-Unterhitze etwa 20 bis 25 Minuten backen.
- 9. Nach dem Backen die Teile gut auskühlen lassen und erst danach den Korb mit Hilfe von Zahnstochern zusammenstellen.