

Osterfladen nach der Genussbäckerei Konditorei Rühl

Rezept reicht für 2 Fladen

Zutaten

200 g Sultaninen

30 g Zitronat & Orangeat

30 g gestiftelte Mandeln

50 g Wasser

5 g Rum

500 g Weizenmehl

6 g Salz

35 g Zucker

35 g Hefe

250 g Milch

50 g Butter

2 Eier

5 g Vanillearoma

5 g Zitronenaroma

Zubereitung

1. Die Früchte und Mandeln in der Wasser-Rum-Mischung über Nacht einweichen lassen.
2. Das Mehl mit dem Salz vermischen, eine Mulde bilden und die Hefe mit Zucker und etwas lauwarmen Milch hineingeben. Ein paar Minuten an einem warmen Ort stehen lassen, bis die Hefe zu arbeiten begonnen hat.
3. Die restlichen Zutaten inklusive der restlichen Milch hinzugeben und für mindestens zehn Minuten zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.
4. Die Früchte unterkneten, zwei Laibe formen und für etwa 30 Minuten gehen lassen.
5. Mit einer Eistreiche bepinseln, bei Bedarf ein Muster einschneiden und für 25 bis 30 Minuten bei 190 Grad backen.