





# Griechisches Osterbrot (Tsoureki)

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Min.



## Für das Backblech:

Backpapier

## Hefeteig:

200 ml Milch

200 g Butter oder Margarine

750 g Weizenmehl

1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

100 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

1 TL gemahlener Anis

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

## Außerdem:

Alufolie

## Zum Verzieren:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

etwa 2 EL Sesamsamen

3 hart gekochte Eier (Größe M), gefärbt

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

## 2 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Blech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Aus 3/4 des Teiges 3 etwa 40 cm lange Rollen formen. Die Rollen zu einem Zopf flechten und die Teigenden gut zusammendrücken. Den Zopf auf das Backblech legen. Mit einem Teigroller längs eine Mulde in den Zopf drücken. Aus dem restlichen Teig eine Rolle von etwa 80 cm Länge formen und zu einer Kordel drehen, so dass 3 Schlaufen entstehen (Abb. 1). Kordel in die Teigmulde legen und Schlaufen etwas auseinanderziehen.

4 Aus Alufolie eiförmige Platzhalter formen und in die Teigmulden drücken (Abb. 2).

5 Eigelb und Milch verschlagen und das Brot damit bestreichen. Sesamsamen aufstreuen. Das Brot nochmals gehen lassen, bis es sich sichtbar vergrößert hat. Dann backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Brot mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Alufolieneier entfernen und gefärbte Eier in die Mulden setzen.



Abb. 1



Abb. 2

## Tipp aus der Versuchsküche

- Ohne die gefärbten Eier lässt sich das Brot gut einfrieren.