



Osterleib - Mazanec

Angaben für 1 Stück

40g	Hefe
100g	Milch
120g	Zucker
500g	Mehl
	Prise Salz
	Prise Muskatblüte
	Prise Vanille
160g	Eigelb (4St)
	Rum
	abgeriebene Zitronenschale
50g	Mandeln gemahlen
80g	Butter
40g	Ei (1St) zum Bestreichen
50g	Rosinen
50g	Mandeln zum Bestreuen

Zubereitung:

Aus Hefe, lauwarmer Milch und 1 TL Zucker einen Vorteig bereiten und aufgehen lassen.

Mehl, Vorteig, Mandeln, Eigelbe, lauwarme Milch, lauwarme flüssige Butter, Salz und alle Gewürze mischen und einen leichten Hefeteig abschlagen.

Gehen lassen, zwischendurch zusammenschlagen und erneut gehen lassen.

Aus dem Teig einen runden Leib formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und nochmals gehen lassen.

Mit einem verquirlten Ei bestreichen, danach mazanec in der Mitte kreuzweise einschneiden.

Backofen auf 180°C vorheizen.

Osterleib zuerst 10min bei 180°C backen lassen, danach die Temperatur auf 160°C reduzieren und weitere 30- 35min backen lassen.

Abkühlen lassen und pur oder bestrichen mit Butter genießen.