NORMA®

Osterbrot im Glas

mit süßer Überraschung

FRÜHSTÜCK

TIPP

Der Teig kann auch in geringerer Stückzahl in größeren Einmachgläsern gebacken werden.

ZUTATEN
FÜR 12 EINMACHGLÄSER:

Vorteig
200 g Mehl
4 g Frischhefe
150 ml lauwarmes Wasser
6 g Salz
–
12 kleine Schokoladeneier
300 g Mehl
150 g zimmerwarme Butter
100 g Pistazien
60 g Sultaninen
30 g Honig
6 g Frischhefe
150 ml lauwarme Milch
2-3 EL Apfelsaft
–
1 Eigelb
gehackte Pistazien (zum Bestreuen)
Puderzucker (optional)

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten für den Vorteig für gut 10 Minuten miteinander verkneten – anschließend mindestens 24 Stunden im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen.
2. Außerdem die Sultaninen in Apfelsaft einweichen und einige Stunden quellen lassen.
3. Am nächsten Tag das übrige Mehl, Frischhefe, Milch und Honig zum Vorteig geben und erneut 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten – danach die Butter in Würfeln geschnitten einarbeiten.
4. Abschließend noch die Pistazien (ganz oder gehackt) und Sultaninen unter den Teig kneten und diesen abgedeckt für eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.
5. In der Zwischenzeit die Einmachgläser ausfetten und den Teig nach Ablauf der Ruhezeit in zwölf gleich schwere Portionen teilen – je ein Schokoladenei in die Mitte geben und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Kugeln formen.
6. Danach in die Gläser geben und noch einmal für eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.
7. In der Zwischenzeit den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen – nach Ablauf der Ruhezeit die Oberfläche der Osterbrote mit Eigelb bestreichen und alles mit Pistazien bestreuen, um sie für 20–25 Minuten goldbraun zu backen.
8. Nach dem Abkühlen können die Osterbrote noch mit Puderzucker bestäubt und die Gläser dekoriert werden.