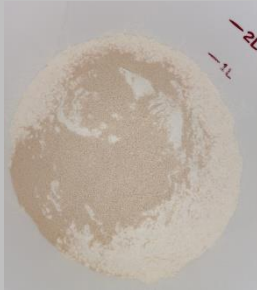




So geht's:



Milch erwärmen und Butter darin zerlassen.



Mehl, Hefe, Zucker, Vanillezucker, Ei, Eiweiß, warme Milch-Butter-Mischung in eine Rührschüssel geben und alles zu einem Teig verrühren.



Zitronen abreiben und den Abrieb in den Teig geben.



Mandeln, Rosinen, Zitronat dazugeben und alles nochmals mit dem Knethaken verrühren.

Das brauchst du:

- 500 g Mehl
- 250 ml Milch
- 100 g Butter/Margarine
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Würfel frische Hefe/ 1 Päckchen Hefe
- Zitronenabrieb
- 1 Ei, 1 Eiweiß
- 100 g gehackte Mandeln
- 100 g Rosinen
- (100 g Zitronat)

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 1 EL Milch





Den Teig abdecken und so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.



Nach der Zeit den Teig noch etwas kneten, rundformen und auf ein bemehltes Backblech legen. Während der Ofen vorheizt das Brot noch etwas auf dem Blech gehen lassen.

Die Ei-Milch-Mischung darauf streichen und Mandeln darauf streuen.



Bei 180 ° Ober/Unterhitze etwa 35 backen.

Fertig 😊

