



Schwierigkeit ● ● ● ● ●



2:45 Stunden



40 Minuten

# Böhmisches Mazanec – das tschechische Osterbrot

## Zutaten

- 150 Gramm Rosinen
- 2-3 Esslöffel Rum
- 250 ml Vollmilch
- 1 Hefewürfel
- 125 g Zucker
- 125 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Muskatnuss
- 500 g Weizenmehl
- 120 g Mandeln
- 60 g Mandeln
- Puderzucker

## Schritte

1. Die Rosinen früh einlegen am besten am Vortag, mindestens jedoch für die Zeit, in der der Teig geht.
2. Für den Teig 200 ml der Milch erwärmen und Hefe mit Zucker auflösen. Dann die Hefemilch mit Butter, 3 Eiern, Muskat, Vanillezucker, Salz und dem Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen.
3. Mandeln hacken und gemeinsam mit den Rum-Rosinen in den Teig kneten. Teig in zwei gleich große Laibe teilen und auf einem Backblech mit Backpapier 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
4. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das letzte Ei trennen und das Eigelb mit der restlichen Milch verquirlen. Mit dieser Mischung die beiden Brote bepinseln. Nun im Ofen etwa 40 Minuten backen. Wer möchte, kann das Brot noch mit gehobelten Mandeln und Puderzucker dekorieren.

